

SERVICE TRAITEUR
par le Chef Edwin Avaert
du restaurant

Le Petit Prince de Ligne

*Spécial
Fêtes*

BON DE COMMANDE

A déposer au restaurant

Rue de la Brasserie, 14 - 7822 Ligne

Pour NOEL, au plus tard le 19 décembre

Pour NOUVEL AN, au plus tard le 26 décembre

Nom et prénom :

Téléphone ou gsm :

Adresse mail :

Date du retrait :

- 24 décembre 2022 entre 16h et 17h30
 25 décembre 2022 entre 10h et 11h30
 31 décembre 2022 entre 10h et 11h30
 1er janvier 2023 entre 10h et 11h30

Les **ENTREES** « à la carte »

- x **E1** - Soufflé de Soles / Curcuma / Crevettes grises / Wakamé - 19,50 €
..... x **E2** - Saint-Jacques gratinées / Crabe / Bigorneaux - 21,00 €
..... x **E3** - Saint-Jacques & ris de veau en croûte / Sauce beurre blanc - 21,00 €
..... x **E4** - Foie gras mariné au Porto / Parfumé au foin / Brioche cuite au feu de bois - 18,00 €
..... x **E5** - Terrine de Chevreuil / Brioche aux noix / Confit / Salade de fêtes - 18,00 €
..... x **E6** - Raviole de Pulled pork / Consommé de boeuf / Romarin - 19,50 €

Les **PLATS** « à la carte »

- x **P1** - Pavé de saumon / Huîtres / Crème homardine - 26,00 €
..... x **P2** - Cabillaud aux fruits de mer / Sauce de légumes en julienne - 31,00 €
..... x **P3** - Lotte lardée / Sauce homardine / Bulots - 33,00 €
..... x **P4** - Boeuf cuisson basse température / Parfum à la truffe / Sauce romarin / Truffe - 29,00 €
..... x **P5** - Caille farcie montée au foie gras / Chair de pintade - 29,00 €
..... x **P6** - Filet de biche cuisson basse température / Sauce Grand Veneur / Poires aux airelles - 32,00 €

Les **ENTREMETS**

- x **G1** - Glace Citron vert / Vanille / Beeb'ees - 11,50 € / 0,5L
..... x **G2** - Glace Rosé grain d'amour - 11,50 € / 0,5L
..... x **G3** - Glace Orange marbrée caramel / Cognac orange - 11,50 € / 0,5L
..... x **G4** - Glace Moutarde / Cognac / Meaux - 11,50 € / 0,5L

Les **DESSERTS** « à la carte »

- x **D1** - Dessert Père Noël - 9,00 €/pers
..... x **D2** - Dessert Bonheur - 9,00 €/pers
..... x **D3** - Dessert Noisette dorée - 11,00 €/pers

Le **VRAC**

- x **V1** - Saumon fumé par nos soins - 8,0 €/100gr
..... x **V2** - Foie gras au porto rouge - 17,00 €/100gr
..... x **V3** - Foie gras au pineau des Charentes - 17,00 €/100gr
..... x **V4** - Terrine en croûte - 35,00€/kilo
..... x **V5** - Assiette de tapas 2/4/6 pers - 10,00€/pers
..... x **V6** - Assortiment de Pains pour fromages - 0,70 €/pièce
..... x **V7** - Brioche - 0,65 €/pièce
..... x **V8** - Plateau fromages après repas (min 2 pers) - 8,00 €/pers
..... x **V9** - Plateau fromages en dessert - 12,00 €/pers

Les **BULLES**

- x **BB1** - Champagne Rosé, Sanger
« Tango Paradoxe » - 44,90 €
..... x **BB2** - Crémant de Loire, Domaine Nerleux
« A la folie » - 37,00 €

Les vins **BLANCS**

- x **VB1** - Domaine Chardon - 19,50 €
..... x **VB2** - Vignoble Gunther-Chéreau - 29,50 €
..... x **VB3** - « Moment de Plaisir » - 27,50 €

Les vins **ROUGES**

- x **VR1** - R. Boucabeille « Les Terrasses » - 29,50 €
..... x **VR2** - Clos des Cazaux - 36,50 €



Menu

Allons vers la Gaïeté

Menu 3 services
à 45€ par personne

Soufflé de **Soles** / Curcuma / Crevettes grises / Wakamé
ou
Terrine de Chevreuil / Brioche aux noix / Confit / Salade de fêtes
—
Pavé de saumon / Huîtres / Crème homardine
ou
Boeuf cuisson basse température / Parfum à la truffe / Sauce romarin / Truffe
—
Dessert **Père Noël** / Sablé breton, poire, spéculoos, sirop d'érable



Menu

Trinquons pour le Bonheur

Menu 3 services
à 55€ par personne

Saint-Jacques gratinées / Crabe / Bigorneaux
ou
Foie gras mariné au Porto / Parfumé au foin / Brioche cuite au feu de bois
—
Caille farcie montée au foie gras / Chair de pintade
ou
Cabillaud aux fruits de mer / Sauce de légumes en julienne
—
Dessert **Bonheur** / Crunchy sucré, ananas, vanille, sirop d'érable



Menu

L'Explosion des Papilles

Menu 4 services (1 entrée au choix) à 65€
ou 5 services (les 2 entrées) à 75€ par personne

Saint-Jacques & ris de veau en croûte / Sauce beurre blanc
ou
Raviole de Pulled pork / Consommé de boeuf / Romarin
—
Filet de biche cuisson basse température / Sauce Grand Veneur / Poires aux airelles
ou
Lotte lardée / Sauce homardine / Bulots
—
Assiette de **fromages**
—
Dessert **Noisette dorée** / Caramel tendre, noisette, ganache vanille, chocolat blanc

Je commande les menus suivants :

- X Menu **GAIETE 1** : Soufflé de soles + saumon + dessert à 45€/pers
- X Menu **GAIETE 2** : Soufflé de soles + boeuf + dessert à 45€/pers
- X Menu **GAIETE 3** : Terrine + saumon + dessert à 45€/pers
- X Menu **GAIETE 4** : Terrine + boeuf + dessert à 45€/pers

- X Menu **BONHEUR 1** : Saint-Jacques + caille + dessert à 55€/pers
- X Menu **BONHEUR 2** : Foie gras + caille + dessert à 55€/pers
- X Menu **BONHEUR 3** : Saint-Jacques + cabillaud + dessert à 55€/pers
- X Menu **BONHEUR 4** : Foie gras + cabillaud + dessert à 55€/pers

- X Menu **PAPILLES 1** : Saint-Jacques + filet de biche + fromages + dessert à 65€/pers
- X Menu **PAPILLES 2** : Saint-Jacques + lotte + fromages + dessert à 65€/pers
- X Menu **PAPILLES 3** : Raviole + filet de biche + fromages + dessert à 65€/pers
- X Menu **PAPILLES 4** : Raviole + lotte + fromages + dessert à 65€/pers

- X Menu **PAPILLES 5** : Saint-Jacques + raviole + filet de biche + fromages + dessert à 75€/pers
- X Menu **PAPILLES 6** : Saint-Jacques + raviole + lotte + fromages + dessert à 75€/pers