



Desserts individuels proposés pour les menus ...

Bûche bavaroise aux fruits rouges

Mousse griotte et mousse rhubarbe fraise - Feuillantine – Succès amande

Bûche chocolat et caramel Toffee

Mousse chocolat noir - saveur caramel toffee

Le citron farceur

Alliance subtile du citron, de la cardamome et de la pistache

Nos garnitures pour les plats chauds

Effeillé de pommes de terre à la senteur des bois

Duo de carottes et navets glacés

Mini Pak Choi



Menu des Lutins 13,90€ par enfant

Feuilleté au saumon

ou Crêpe farcie Jambon fromage

Pavé de saumon petits légumes

ou Filet de Poulet en croûte de pistache

Cabosse au chocolat cœur caramel



Commande et renseignements au 06.42.05.01.95

ou par mail sur [contact@unjourautrement.com](mailto:contact@unjourautrement.com).

Commande jusqu'au 20 /12 pour les commandes de Noël.

Commande jusqu'au 26/12, pour le Nouvel An.

Livraison possible sur métropole lilloise – 15€

ou Retrait possible dans notre atelier à Lesquin



Mise en bouche apéritive :

Duo prestige de foie gras – 12 pièces	17.50€
Trilogie de chinoiseries aux crevettes par 12 pièces	10.50€
Mini Faluches bagnats le plateau de 12 pièces	17.50€
Pain surprise Terre et Mer (60 sandwichs)	37.90€
Pain polaire Norvégien (saumon fumé, crabe et thon)	27.90€
Mini Saint Jacques à la Bretonne par 12 pièces	15.00€
Trio de mini blinis par 12 pièces	15.60€
(Flétan fumé avocat, saumon fumé et crevettes grises)	
Duo de mini muffins au fromage et fines herbes par 10 pièces	12.00€



Menu Saveurs des Fêtes

*24,50€ par personne*

Tatin de foie gras et pommes - sa figue rôtie

Ou Navarin de la mer en coque de brioche



Pintadeau aux zests d'agrumes – 12.50€

Ou Araignée de Veau aux Marrons– 13.90€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Menu Dégustation

*27,90€ par personne*

Médaille de Foie gras maison et sa suite

Ou Roz'Anna de Saint Jacques au beurre blanc

Ou Filet de Perdreau à la Gascogne sur tarte fin confite aux oignons



Souris de Cerf à la bière ambrée et spéculoos – 15.50€

Ou Aiguillette de Chapon au Champagne – 15.50€

Ou Paleron de bœuf Angus confite -15.90€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)



Entrées à la carte :

Tourlette d'escargots aux champignons et la crème d'épinard	6.50€
Cassolette de Lotte Homardine	9.50€
Médaille de Foie gras maison et sa suite	12.90€
Cassolette de Ris de veau braisés aux Morilles	11.50€