



Bonne année

2024

Choisissez votre bûchette !!

L'entremet du Roussillon

Crème onctueuse vanille, crèmeux à la pistache, confit d'abricots et biscuit cuillère

L'Alliance fruits rouges

Farandole de fruits rouges, crèmeux vanille, biscuit viennois

La Croquantine

Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousseline noisette, moelleux chocolat, mousse chocolat

Menu des Lutins 17.50€

Assiette de saumon fumé et son blinis

Ou Tresse feuilletée au fromage



Aiguillettes de Cabillaud en beignet

ou Piccata de poulet au fromage

Purée de butternut



Carte Traiteur des Fêtes

2023-2024

Commandes et renseignements au 06.42.05.01.95

Ou par mail sur contact@unjourautrement.com

Commande jusqu'au 21/12 pour les commandes de Noël
Commande jusqu'au 27/12 pour les commandes de Nouvel An

Forfait livraison : Lesquin, Ronchin, Lille, Villeneuve d'Ascq : 15€

Livraison sur Tourcoing, Halluin, Roncq, Mouscron : 20€

Livraison ou retrait (Lesquin) le 24/12 jusqu'à 15h, et 31/12 jusqu'à 13h.

Fermeture le 25/12 et 01/01



Menu Saveurs des Fêtes

33.90€ par personne

Rosace de Boudin blanc truffé et pommes – réduction de Porto - 12.50€

Ou Cassolette de poissons et Saint Jacques façon Waterzoï – 13.90€



Ballotine de Volaille aux Ecrevisses – Bisque crémée – Déclinaison de Cèpes – 18.50€

Ou Sauté d’Autruche aux Airelles et pommes acidulées – 19.90€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Menu végétarien 30.50€ par personne

Blanquette de champignons et butternut au lait de coco



Petit pie de légumes en Wellington



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Nos garnitures pour les plats chauds

Buisson de pommes de terre à la sarladaise

Bouquetière de légumes

Quenelle de Butternut



Menu Dégustation

37.90€ par personne

Médaille de Foie gras maison, sa compotée et sa brioche - 15,90€

Ou Saint Jacques rôties – Variation de choux fleurs – Emulsion crustacés -15.50€

Ou Trilogie de saumon : Gravelaxx – Fumé – Tartare - 14.50€



Cuissot de Cerf façon Tournedos Rossini – 22.50€

Ou Aiguillettes de Chapon à la crème de Morilles– 20.90€

Ou

Filet de Dorade – Tagliatelles de légumes -Jus de crustacés et Combawa- 21.50€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Mises en bouche apéritives

Trilogie de chinoiserries aux crevettes par 12 pièces 13.50€

Pain polaire Norvégien (saumon fumé, crabe et thon) 29.90€

Duo de 12 mini blinis (6 Haddock fumé avocat, 6 saumon fumé) 16.80€

Mini cocktail 4 pièces froides 6.00€

(1 mini blinis haddock, 1 wrap italien, 1 triangle polaire au saumon fumé, 1 carpaccio de bœuf parmesan)

Mini cocktail 4 pièces chaudes 6.00€

(1 mini saint jacques beurre d’ail, 1 mini feuilleté , 1 mini muffin salé végété, 1 mini croque Maroilles)