



Choisissez votre bûchette !!

Créée par notre Artisan -Pâtissier Yves Antoine Deherripon – Tourcoing

La Caramelia : Une dacquoise noisette moelleuse, un cœur fondant de caramel au beurre salé, un crémeux vanille délicat et une bavaroise caramel onctueuse

La Crousti-poire : Compotée de poire, noix de pécan, bavaroise spéculoos, dacquoise noisette, praliné feuilleté.

La Croquantine : Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousseline noisette, moelleux chocolat, mousse chocolat

La Fleur des neiges : Un craquant chocolat et un palet de framboise enrobés par une mousse au chocolat blanc, le tout sur un moelleux chocolaté pour un délice de textures et de saveurs

Menu des Lutins 17.50€ TTC

Saumon fumé sur grand blinis

Ou Crêpe au fromage et jambon



Pavé de saumon aux petits légumes

ou Roll de poulet au Bacon

Risotto de parmesan



Carte Traiteur des Fêtes

2025-2026

Traiteur « Un jour ...Autrement »

Commandes et renseignements au 06.42.05.01.95

Ou par mail sur contact@unjourautrement.com

Commandez !! jusqu'au 21/12 pour les commandes de Noël

Commandez !! jusqu'au 28/12 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,

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

Fermetures les 25,26,27 et 28/12/2025 et 01,02/01/2026





Menu Saveurs des Fêtes

37.50€ TTC par personne

Dôme de saumon fumé au fromage frais et Yuzu - 13.90€

Ou Pâté en croûte de Pintade aux Morilles – 13.90€



Paleron de veau confit sauce Morilles – 20.90€

Ou Sauté de Chevreuil aux fruits rouges– 20.50€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Menu végétarien 32.50€ TTC par personne

Fricassé de champignons et potimarron en Cassolette



Ragoût de Légumes hivernaux à la truffe d'été



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Nos garnitures pour les plats chauds

Gratin de pommes de terre aux Cèpes et aux noix

Petits fagots de légumes

Dôme de Choux fleur gratiné



Menu Dégustation

42.90€ TTC par personne

Médaillon de Foie gras maison, sa compotée et sa brioche - 17,90€

Ou Ravioles de homard – jus de crustacés -17.90€

Ou Terre et Mer de Saint Jacques Risotto de panais à la Truffe 17.90€



Dos de Cerf rôti -

Brunoise de butternut au sirop d'érable et noix de pécan – 24.50€

Ou Filet de Chapon aux Pleurotes et Jurançon – 21.50€

Ou Filet de Sandre au beurre blanc champenois – Fricassé de champignons 23.50€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Mises en bouche apéritives

Trilogie de chinoiserries aux crevettes par 12 pièces 13.50€ ttc

Brochette de crevettes croustillantes aux épices (pièces) 14,50€ ttc

Pain polaire Norvégien (saumon fumé, crabe, haddock et thon) 37.50€ ttc

Mini cocktail 4 pièces froides 7.50€ ttc

(1 mini blinis crabe, 1 morisette italienne, 1 foie gras sur toast aux fruits, 1 wrap de saumon)

Mini cocktail 4 pièces chaudes 8.50€ ttc

(1 Mini muffin salé, 1 Toast chèvre miel , 1 parmentier de canard, 1 mini st jacques beurre d'ail)