

Semaine du 6 au 12 avril 2020

lundi Fermeture hebdomadaire

mardi Assiette froide 2450
Lasagne 2443
Plat du jour

mercredi Cousous 2434
Poule au pot 2416

jeudi Quiches Lorraine, Poulet chèvre, Parma, de Pâques 1069
Entrée chaude : Vol au vent et Bouchée ris de veau 6001/6002
Filet de perche à la méditerranéenne 2404

vendredi Entrée froide : Coquille de saumon 1301
Entrée chaude : Coquille St jacques aux petits légumes p 6113
Epaule d'agneau farcie à la boulangère 2476
Moussaka d'agneau 2477

samedi et dimanche Pâques Entrée chaude : Cassolette de saumon aux asperges ver 6205
Entrée froide : Ananas surprise 1306
Jambon braisé sauce Champagne 2408
Souris d'agneau caramélisée au romarin 2475

16 rue du musée 59270 BAILLEUL

03 28 49 27 69

www.maison-terrier.fr

Livraisons à domicile

Menu de Pâques

Apéritifs

1501/1502	Pain surprise Charcuteries /ou Poissons	38,80 / 44,50
1512	Plateau de toasts 20 pièces	13,90 €
1532	Mini quiches 24 pièces	19,80 €
1500	L'ardoise de jambon Ibérique	24,90 €

Entrées froides

1301	Coquille de saumon	6,90 €
1306	Ananas surprise	8,90 €
1364	Le demi homard bleu Manhattan	25,00 €
1320	L'assiette de foie gras et saumon fumé, garni	14,20 €

Entrées chaudes

6111/6113	Coquille St Jacques Normande /ou aux petits légumes	7,90 €
6305	Cassolette de ris de veau aux morilles, fleuron feuilleté	12,50 €
6205	Cassolette de saumon aux asperges vertes	8,50 €
	<i>Vol au Vent, Crêpes, Bouchée ris de veau...</i>	

Plats principaux

2475	Souris d'agneau caramélisée au romarin	12,50 €
	<small>Tomate farcie au risotto, Mijoté de haricots blancs et flageolets</small>	
2476	Epaule d'agneau farcie à la boulangère	9,90 €
	<small>Pomme de terre boulangère, Carottes vichy, Ballotin d'épinard aux légumes aromatiques</small>	
2408	Jambon braisé au Champagne	9,90 €
	<small>Gratin dauphinois, fagôt d'asperges vertes, tomate provençale</small>	
2477	Moussaka d'agneau	7,90 €

Agneaux de Pâques :

Agneau des Prés salés du Mont St Michel
Agneau local des Hauts Pays

Réservez votre morceaux

Quelques idées de préparations pour votre agneau :

En croute de sel...Aux fines herbes...au romarin...à l'ail...au miel...gigot de 7 heures...les souris en tajines...