

Semaine du 1 au 7 juin 2020

lundi Fermeture hebdomadaire

mardi Hachis parmentier
Risotto de poulet
Assiette froide

2444
2449
2450

mercredi Cousous
Courgette farcie
Assiette froide

2434
2414
2450

jeudi Entrée froide : Coquille de saumon

1301

Quiches : Poireaux, Loraine, Tomate parmesan herbes, Nord

1069

Filet de lieu noir sauce citron

2405

vendredi Entrée froide : Melon garni océane et crevettes grises

1372

Entrées chaudes : Vol au vent / Crêpe jambon / Coquille St Jacques

Langue de bœuf sauce piquante

2411

**samedi
et
dimanche**

Consultez le **Menu Fête des Mères**

Réservations recommandées pour le mercredi 3 juin

16 rue du musée 59270 BAILLEUL 03 28 49 27 69
Horaire d'ouverture : 8h-13h/14h-19h (fermé le lundi)
www.maison-terrier.fr

Livraisons à domicile

Menu fête des Mères

Le 7 juin 2020

Apéritifs

Pain surprise charcuteries /ou Poissons 48 toasts	38,80 / 44,50
Plateau de toasts 20 pièces	13,90 €
Mini-quiches 24 pièces	19,80 €
L'ardoise de jambon Ibérique (160g)	24,50 €

Entrées froides

Coquille de saumon	6,90 €
Melon garni océane et crevettes grises	6,50 €
Tomate aux crevettes grises	7,90 €
Cocktail de pêche au thon	5,90 €
Le demi homard bleu Manhattan	25,00 €
Carpaccio de bœuf maturé	12,00 €

Entrées chaudes

Cassolette de ris de veau, profitérole jardinière	11,50 €
Cassolette de saumon aux asperges	8,50 €
Vol au Vent, Crêpe jambon, Coquille St Jacques...	4,90 / 4,50 / 7,90€

Plats principaux

Paupiette de veau à la Huguenot <small>Tomate farcie aux épinards et duxelle de champignons. Pomme duchesse</small>	9,90 €
Confit de canard aux petits légumes et beurre de cidre <small>Petits pois, haricots verts, carottes. Gratin dauphinois</small>	9,90 €
Filet de dorade sébaste à la Languedocienne <small>Courgettes gratinées. Riz pilaf</small>	11,00 €

Grillades

Notre sélection de Côtes à l'os maturées de 1 à 6 mois <small>Frisona et Pirenaica Galega, Angus, Charolaise, Limousine, Aubrac, Simmental,</small>	47,00 à 95,00/kg
La brochette viandard <small>goutez 5 races maturées sur la même brochette</small>	59,00/kg