

Les amuses bouches

Pain surprise +/- 40 parts	28.00€
Les Verrines	
* Tartare de Saumon au pesto	2.00 €
* Panacotta du moment	2.00 €
* Velouté du moment	2.00 €
Les Navettes briochées : Foie gras ou Saumon ou Jambon cru	1.50 €

Les Entrées

* Macarons garnis	13.00€
* Saumon fumé maison au bois de hêtre	12.00€

Les Poissons

* Papillote transparente de Barbu aux petits légumes	22.00€
--	--------

Les Plats

* Souris d'agneau mijotée sept heures au four	15.00€
* Papillote de Volaille, légumes	14.00€

Les Fromages

* Camembert au Genièvre de Houlle	3.50€/pièce
-----------------------------------	-------------

Les Desserts

* Farandole Gourmande de desserts	4.00€
* Dessert du moment	4.00€

Les Mignardises et Friandises

Sucette	0.50€ pièce
Nougat chocolat et amande	6.00€ les 100gr
Pate de fruits	4.00€ les 100gr
Macarons	5.00€ les 6
Guimauves	3.00€ les 100gr
Truffes	5.00€ les 100gr

Foie Gras de Canard Maison

9 € les 100gr (90€ le kg)

Saumon Fumé « Ecosse Label Rouge »

4.50 € les 100gr (45€ le kg)

MENU TRAITEUR à 29 €

Amuse bouche

La tranche de foie gras de canard, chutney et brioche individuelle

Ou

Les 12 escargots au beurre d'ail

Ou

Saumon fumé maison

La papillote transparente de barbu aux petits légumes

Ou

La Papillote de Volaille

Ou

La Souris d'agneau mijotée sept heures au four

Farandole Gourmande de desserts

Ou

Dessert du moment

Une réservation par téléphone ou sur place est préférable

pour le service traiteur

Merci de votre compréhension

JUSTINE ET ETIENNE LIEVIN

LE CYGNE
8 RUE CAVENTOU
62500 SAINT OMER

TEL : 03.21.98.20.52

www.restaurantlecygne.fr

restaurantlecygne@hotmail.fr

CARTE TRAITEUR

