

Selection Gourmande

2023




MARIONVALLE

Artisan Traiteur



118, rue Jeanne d'Arc
59830 Cysoing



03 20 79 48 11

www.marionvalle-traiteur.fr
marionvalle-traiteur@wanadoo.fr

Pour rester serein tout au long des fêtes de fin d'année

Cultivez l'art de recevoir

Ouvrez les festivités par l'apéritif :

- Pain surprise charcuterie (48 pièces) 30.00 €
- Pain surprise saumon fumé (48 pièces) 44.00 €
- Pyramides de verrines de fêtes (40 pièces) 80.00 €
- Plateau de 9 verrines 18.00 €
- Plateau d'amuse-bouche (20 pièces) 30.00 €
- Plateau de réduction à tiédir (20 pièces) 30.00 €

Émerveillez vos hôtes avec

nos entrées froides :

- Foie gras de canard IGP Sud ouest 155.00 €/kg
- Langue Lucullus 155.00 €/kg
- Porcelet farci ou galantine 39.00 €/kg
- Saumon fumé maison (Ecosse) 63.00 €/kg
- Rillettes de saumon 35.50 €/kg
- Saumon Bellevue (mini 6 pers) 6.00 €/pers
- Demi langouste 21.00 €
- Ballotin aux deux saumons 5.90 €

nos entrées chaudes :

- Boudin blanc truffé 2%(Melanosporum) 29.90 €/kg
- Boudin blanc nature 19.90 €/kg
- Poêlon* de ris de veau financière 15.50 €
- Ris de veau en croûte 5.80 €
- Escargots de Bourgogne (la dz) 8.80 €
- Saint Jacques rôtie aux trompettes(3 noix) * 7.80 €
- Cassolette de Saint Pierre aux écrevisses * 7.80 €
- Cocotte de saumon et crevettes lutées * 8.10 €



Ravivez vos papilles avec nos plats :

◦ Cœur d'ailoyau en croûte farce foie gras	10.80 €
◦ Pavé de veau de lait aux morilles	9.90 €
◦ Filet mignon de porc aux abricots en croûte	8.90 €
◦ Filet mignon de porc au Maroilles	7.80 €
◦ Chapon mijoté aux morilles	9.20 €
◦ filet d'oie au jus corsé	8.90 €
◦ Dinde aux marrons	7.90 €
◦ Suprême de pintade à la Normande	8.20 €
◦ Caille désossée farcie aux griottes	8.20 €
◦ Magret de canard au poivre vert	8.90 €
◦ Filet de sole Joinville	8.30 €
◦ Ballotin de lotte aux poireaux et bacon	8.90 €

Le Gibier :

◦ Pavé de cerf aux morilles	9.80 €
◦ Sauté de Kangourou	8.30 €

Savourez nos garnitures de légumes :

◦ Gratin dauphinois	2.20 €
◦ Gratin de pommes de terre aux champignons	2.90 €
◦ Fagot de haricots verts	2.20 €
◦ Tatin à la tomates confites	2.80 €
◦ Tatin d'endives	2.80 €
◦ Pommes aux airelles	2.80 €
◦ Flan de champignons	2.80 €
◦ Pomme de terre au four	10.90 €/kg

* Consigne Cassolette, Cocotte ou Poélon 2.00 €

Réalisez votre repas d'exception avec ...

Nos viandes crues :

Bœuf de Coutancie

Rôti, Tournedos, Côte ...

Agneau des Charentes

Gigot, Couronne, Filet au beurre d'escargots

Veau du Limousin

Côte, Rôti Orloff, filet mignon

Spécialités festives de Porc

Rôti Orloff, Filet mignon au lard, à l'abricot, au Maroilles ... etc



Nos volailles :

Chapon, Oie, Dinde, Pintade, Caille, Pigeon, Canard, Gibier ... etc

Sélectionnées par votre artisan

Plateaux de Fromages festifs

Réalisation de plateaux personnalisés pour 2, 4 ou 6 personnes

Brie, Brie à la truffe noire du Périgord, Camembert de Normandie,

Comté, Gouda, Roquefort, Mimolette, Maroilles fermier,
chèvres frais ou affinés

*Corinne & Luc SPRIET
Dominique et Maxime*



*Vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année et
Vous présentent leurs meilleurs vœux pour 2024*

**Dimanche 24 et 31 Décembre
nous serons à votre service de 8h30 à 15h00**

Pour notre organisation merci de prévoir vos commandes :

Noël avant **Dimanche 16 Décembre**

Nouvel-an avant **Dimanche 24 décembre**

Nous serons fermés les 25 et 26 décembre 2023 et 1 et 2 Janvier 2024

SPÉCIAL FÊTES 2023-2024 TARIFS AU 1ER DÉCEMBRE 2023

SARL C&L SPRIET au capital de 12211.17 € Siret :417 638 707 RM59