



## Garniture de légumes

Gratin dauphinois	2.20 €
Pomme au four	10.90 €/kg
Râpé de pomme de terre	1.40 €
Cocotte d'écrasé de pomme de terre	2.50 €
Fondue d'endives	2.20 €
Mousseline de céleri	2.50 €
Ratatouille Niçoise	17.90 €/kg
Epinards	17.90 €/kg
Ragoût de champignons	19.90 €/kg
Gratin de chou-fleur	10.90 €/kg
Gratin de Brocolis	10.90 €/kg
Gratin de Courgette	10.90 €/kg
Tatin de tomates confites	2.80 €
Fagot de Haricots verts	2.20 €



## Options et Matériel

Pain et Beurre	1.30 €
Plateau de Fromage varié	4.10 €
Brie de Meaux	3.00 €
Entremet	4.90 €
Consigne cassolette	2.00 €
Location vaisselle	0.40 €/pièce
Verres, assiettes, couverts, tasses ...	
Percolateur 30 tasses	30 €/jour
Armoire chauffante	50 €/jour
Conteneur isotherme	30 €/jour

IPNS / Ne pas jeter sur la voie publique



SARL C & L SPRIET au capital de 12 211.17 € Siret : 417 638 707 RM 59

*Faites de vos fêtes  
des instants de convivialité en toute sérénité*

MARIONVALLE



*Du quotidien à l'exceptionnel*

*Sélection Culinaires*

118, rue Jeanne d'Arc

59830 Cysoing

Tel : 03 20 79 48 11

contact@marionvalle-traiteur.fr

[www.marionvalle-traiteur.fr](http://www.marionvalle-traiteur.fr)



## Entrées froides

Foie gras de canard « maison »	149.00 €/kg
Pâté en croûte	31.50 €/kg
Saumon fumé Ecosse « maison »	61.50 €/kg
Terrine Océane	26.90 €/kg
Terrine de saumon aux herbes	26.90 €/kg
Rillettes de Saumon	35.50 €/kg
Timbale d'ananas au crabe	4.80 €
Saumon Bellevue	6.00 €
Coquille de saumon	4.60 €
Avocat crabe surimi	4.10 €
Tomate thon	3.90 €
Demi-langouste	20.90 €
Ballotin aux deux saumons	5.90 €



## Plat unique

Choucroute Alsacienne (Octobre à mai)	10.90 €
Couscous royal	8.90 €
Cassoulet de Castelnaudary	11.90 €
Cassoulet Toulousain	9.20 €
Paëlla	8.90 €
Tartiflette	7.50 €

## Entrées chaudes

Ficelle picarde	3.90 €
Bouchée de volaille	3.90 €
Roulade d'asperges au Bayonne	7.90 €
Ris de veau en croûte	5.80 €
Ris de veau sauce financière	15.50 €
Délices de Bretagne	3.10 €
Galette Normande	20.90 €/l
Escargots de Bourgogne (la dz)	8.80 €
Saint Jacques rôties aux trompettes*	7.80 €
Cassolette de Véritable crabe gratinée*	7.20 €
Escalope de saumon au champagne	8.30 €
Filet de sole Joinville	8.30 €
Pavé de saumon en croûte	8.90 €



## Viandes

Jambon en croûte sauce Madère	8.90 €
Mignon de porc au Maroilles	7.80 €
Mignon de porc à la Mandarine	7.80 €
Pavé de veau aux morilles	9.90 €
Cœur d'ailou en croûte	10.80 €
Gigot d'agneau farci en croûte	9.20 €
(Minimum 10 personnes)	
Carbonnade Flamande	6.20 €
Veau Provençal	6.20 €
Veau au Curry	6.90 €
Pot au feu et ses légumes	8.90 €
Rognons au whisky	6.50 €
Hachis Parmentier	13.90 €/kg
Lasagnes	13.90 €/kg
Lasagnes au saumon et épinards	19.90 €/kg
Moussaka	17.90 €/kg

# Composez votre menu



## Poissons

Accompagné de légumes et de riz

Filet de sole	6.90 €
Dos de Cabillaud	6.90 €
Saumon	6.90 €
Limande Meunière	6.90 €



## Volailles

Fondant de pintadeau Normande	8.20 €
Cuisse de canard à l'orange	8.90 €
Magret de canard au poivre vert	8.90 €
Coq au vin	6.80 €
Coq à la bière	6.80 €
Demi-Coquelet aux écrevisses	7.90 €
Lapin aux pruneaux	7.90 €
Lapin à la moutarde	7.90 €
Pintade rôtie à la sauge et à l'orange	8.50 €
Filet de canette rôti aux poires Williams	7.90 €
Caille désossée farcie aux giottes	8.20 €