



L'Escale

— Vous propose pour vos —
Fêtes de Fin d'Année

Mises en bouche

- 1 verrine de légumes
- 1 wraps à la volaille
- 1 canapé gourmand

Entrées froides

Au choix

Le dôme de foie gras maison en gelée de pommes

Le marbré de saumon maison

L'éclair de chèvre frais, éclats de pistaches sur marmelade de poires

Assiette de viandes fumées et son confit d'oignons (langue fumée, mignon de porc fumé, jambon fumé, magret fumé)

Entrées chaudes

Au choix

Gratinée de Saint Jacques et crevettes roses

Cassolette de 9 escargots sur lit de champignons au beurre d'ail

Boudin blanc aux Morilles

Cannellonis de courgettes et d'aubergines au parmesan

Plats chauds

Au choix

Pavé de bœuf sauce au poivre

Suprême de volaille aux Morilles

Pavé de cuissot de cerf aux baies sauvages

filet de dorade, coulis de langoustine

Desserts

Au choix

Buchette bavaroise exotique

Buchette bavaroise aux 2 chocolats et caramel

Mousse coco sur confiture de lait et noix de pécan

Menu à Emporter

à 35,50 € ttc

Comprenant entrée froide + entrée chaude + plat + dessert

Livraison possible à 20 km autour de Prouvy

Passez vos commandes :

Avant le 20 décembre pour le 24 décembre.

Et avant le 27 décembre pour le 31 décembre.

Menu enfant possible à 14 € ttc



Restaurant & Traiteur

Le Menu à emporter
Fêtes de fin d'année 2020

03 27 30 34 13
contact@lescale-prouvy.fr
ZI 10 Route Nationale 30
59121 PROUVY-ROUVIGNIES

Toutes les infos sur www.lescale-prouvy.fr
www.facebook.com/lescaleprouvy

*Pour le Traiteur à emporter,
tous nos prix s'entendent TTC.*

*Acompte 30% à la commande pour
réservation, par chèque ou espèce.*

*Merci de bien vouloir passer vos commandes
pour Noël avant le 20 Décembre 2020 et
pour le Nouvel An avant le 27 Décembre 2020.*

Livraison possible à 20 km autour de Prouvy

Nom

Prénom

Adresse

.....

N° Téléphone

ARTICLES		DÉTAIL	PRIX VENTE UNITAIRE	QUANTITÉ COMMANDÉ	TOTAL EN EUROS
Menu Adulte	La Mise en Bouche	1 verrine de légumes, 1 wraps à la volaille, 1 canapé gourmand	35,50 € TTC par personne		
	Les Entrées Froides au Choix	Le dôme de foie gras maison en gelée de pommes			
		Le marbré de saumon maison			
		L'éclair de chèvre frais éclats de pistaches sur marmelade de poires			
		Assiette de viandes fumées et son confit d'oignons			
	Les Entrées Chaudes au Choix	Gratinée de Saint Jacques et crevettes roses			
		Cassolette de 9 escargots sur lit de champignons au beurre d'ail			
		Boudin blanc truffé en croûte feuilleté			
		Cannellonis de courgettes et d'aubergines au parmesan			
	Les Plats et leur Garniture <small>(Nos plats sont servis avec légumes et pomme de terre).</small>	Pavé de bœuf sauce au poivre			
		Suprême de volaille aux Morilles			
		Pavé de cuissot de cerf aux baies sauvages			
		Filet de dorade, coulis de langoustine			
	Les Desserts	Buchette bavaroise exotique			
		Buchette bavaroise aux 2 chocolats et caramel			
Mousse coco sur confiture de lait et noix de pécan					
Menu Enfant	L'entrée	Crêpe aux Champignons	14,00 € TTC par enfant		
	Le plat	Le Suprême de Volaille à la crème de Champignons			
	Le dessert	La Bûche au Chocolat			