

## Le Rayon Traiteur

### MISE EN BOUCHE APERITIVE PRESENTEE EN MINI COUPELLE

Duo de saumon à l'ail et à l'aneth, cocktail de moules et crevettes, gambas grillés aux agrumes, filet de rouget rôti sur purée de tomates séchées au basilic, émincé de veau au maroilles, volaille sauce curry et dés de pomme

Le plateau de 14 assortis 22,40€

### TOASTS FRAIS SUR PAIN DE MIE

Asperges, oeuf dur anchois, saumon fumé, crevettes, fromage aux herbes, oeufs de lump, poulet, thon, crabe, mousse de foie

Le plateau de 15 toasts 12,75€

Le plateau de 25 toasts 21,25€

Le plateau de 40 toasts 34,00€

### PAIN SURPRISE 48 TOASTS

Assortiment 5 variétés  
Saumon fumé ou langue fumée

La pièce 26,00€

32,00€

### BRIOCHE GARNIES

Navette jambon, fromage, mousse de foie  
Navette fraîcheur thon ou crabe  
Mini brioche crabe ou saumon

0,80€

1,15€

0,85€

### FOURS SALES CHAUDS

Saucisse, pizza, quiche, goyère, croque monsieur, croissant  
bacon, feuilleté jambon, allumette fromage, oignon, poireau

La pièce 0,50€

### ESCARGOT FEUILLETE

La pièce 0,80€

### LES ENTREES

Assiette périgourdine et confiture d'oignons et figues  
Cassolette d'écrevisses sauce Homardine  
Feuilleté de saumon à l'oseille  
Coquille St Jacques et fruits de mer à la Bretonne  
Demi Langouste à la Parisienne

11,50€

6,90€

6,00€

6,20€

16,50€

### LES PLATS CUISINES

Magret de Canard au Miel et Clémentines  
Mijoté de cerf à la Vigneronne  
Souris d'agneau braisé et son jus caramélisé

10,90€

10,90€

11,50€

Les plats sont accompagnés de trois garnitures de légumes des menus proposés page suivante

## Menus de Noël 2011 et Nouvel An 2012

### MENU N° 1 34€/Pers

- 4 petits fours salés
- Foie gras de Canard et Jambon de Parme
- Feuilleté de saumon à l'oseille
- Magret de canard au miel et clémentines (Gratin dauphinois, petits pois paysanne, pomme au vin et épices)
- Balloine de Chevreuil aux cèpes
- Plateau de fromages
- Bûche au choix ou gâteau de la Saint Sylvestre

### MENU N° 2 38€/Pers

- 4 Petits fours salés
- Foie gras de canard et confiture d'oignons et figues
- Coquille St Jacques et fruits de mer à la Bretonne
- Mijoté de cerf à la Vigneronne (Pommes sarladaises, poêlée ardéchoise et tomate provençale)
  - Jambon de Parme (2 tr/pers)
  - Salade verte composée aux noix
  - Plateau de Fromages
- Bûche au choix ou gâteau de la Saint Sylvestre

### MENU N°3 45€/Pers

- 4 Toasts frais
- Duo de Parme, Foie gras et sa confiture
- Cassolette d'écrevisses sauce Homardine
- Souris d'Agneau braisée et son jus caramélisé (Pomme Anna, endives braisées, chevrier à l'ail)
- Galantine de Faisan aux pépites de poires
  - Salade verte composée
  - Plateau de Fromages
- Bûche au choix ou gâteau de la Saint Sylvestre

**ATTENTION : Date limite de commande pour les menus  
NOEL mardi 20 décembre à midi  
NOUVEL AN mardi 27 décembre à midi**

# Noël 2011 Nouvel An 2012

## Frédéric Lescieux

27 r. de la Vieille Poissonnerie - 59300 Valenciennes  
Tél. 03 27 46 43 81

23, Grand Place - 59590 Raismes  
Tél. 03 27 25 45 07

[www.maisonlescieux.com](http://www.maisonlescieux.com)

# Joyeuses Fêtes !

## Les Bûches de Noël

LES NOUVEAUTES ET SPECIALITES 4,40€/Pers

### BELLE ILE

Biscuit génoise amande, crème chiboust passion, mousse cassis, décor fruit

### CASINO

Biscuit roulé framboise, bavaoise vanille et émincé de poires

### FRAISE CHAMPAGNE

Biscuit joconde, mousse fraise des bois, sabayon champagne

### GERMINAL

Biscuit amande, mousse gianduja et pavé chicorée

### SAVEURS DE NOS REGIONS

Biscuit cacao, crèmeux spéculos, compotée de rhubarbe, bavaoise chocolat

### VALENCIENNOISE

Biscuit dacquoise amande, croustillant chocolat praliné, mousse chocolat noir 72% cacao

### BUCHE DE LA CONFRERIE

Biscuit noisette, mousse au chocolat Juntos, compotée d'abricots, crumble à la fève de Tonka

LES TRADITIONNELLES 4,20€/Pers

### DELICE

Biscuit roulé, crème mousseline vanille, framboises, meringue italienne flambée

### VALENOIX

Crème au beurre café, noix grillées, glaçage chocolat

### CREME AU BEURRE

Moka, chocolat, praliné, grand marnier

LES AUTRES PLAISIRS SUCRES

### PUDDING DE NOEL 4,00€/Pers

Brioche aux raisins macérés accompagnée d'une sauce anglaise

### CRAQUELINE 4,00€/Pièce

Brioche feuilletée, pépites de chocolat et grains de sucre

### COQUILLES AU BEURRE FIN

Nature, sucre ou raisins

250G :	4,80€	750G :	14,40€
500G :	9,60€	1KG :	19,20€

### GAUFRES MAISON

Le paquet de 10 sèches 4,60€

Le paquet de 6 fourrées 5,80€

### FOURS SECS ASSORTIS

La barquette de 300 grs 10,50€

### MACARONS

La boîte de 16 assortis 16,50€

### FOURS SUCRES ASSORTIS

Gland, éclair café et chocolat, nougatine crème au beurre, opéra, tartelette fruit, tartelette citron, baba, mousse fruit

Le plateau de 20 16,00€

Le plateau de 40 32,00€

## Nos Entremets de Fin d'Année

4,40€ Par Personne

### BELLE ILE

Crème chiboust passion, mousse cassis

### CAROLINA

Mousse chocolat, éclairs vanille, glaçage chocolat

### CARPEAUX

Progrès, crème au beurre vanille, marrons glacés

### DELICE

Génoise, mousseline vanille, framboises, meringue flambée

### EXOTIQUE

Mousse citron, mousse framboise, décor meringué

### FRAICHEUR

Biscuit joconde, bavaoise vanille, pave framboise

### FROUFROU

Meringue biscuitée aux amandes, mousse chocolat, décor pétales chocolat noir

### LAS VEGAS

Mousse chocolat, crème légère vanille, coulis framboise, croustillant amande et biscuit chocolat

### PLOUGASTEL

Génoise, mousseline vanille, fruit de votre choix, pâte d'amande ou chantilly

### TIRAMISU

Biscuit café, crème mascarpone, crème café

### 3 CHOCOLATS

Mousse chocolat noir, chocolat blanc, chocolat lait

### VALENCIENNOIS

Biscuit feuilleté croustillant praliné, mousse chocolat noir

### GATEAU DE LA SAINT SYLVESTRE 4,40€/Pers

Biscuit noisette, bavaoise orange cointreau, crèmeux caramel fleur de sel et griottines

## Epiphanie

### GALETTE TRADITION DE JANVIER 3,00€/Pers

Crème de noisette, pommes sautées à la fleur de Blère

### GALETTE FRANGIPANE 3,00€/Pers

GALETTE FRANGIPANE AUX PEPITES DE CHOCOLAT 3,00€/Pers

### GALETTE POMME 2,70€/pers

GALETTE CREME PATISSIERE 2,70€/pers

### GALETTE BEURREE 3,00€/pers

Briochée, fondant vanille, raisins

**ATTENTION** Nous clôturons nos commandes  
**NOEL** Mercredi 21 décembre à midi  
**NOUVEL AN** Mercredi 28 décembre à midi

## Les Glaces

LES BUCHES GLACEES 3,20€/Pers

### PERIGOURDINE

Meringue, glace chocolat, parfait praliné, truffe chocolat

### ADELE

Sorbet fruits rouges, fruits rouges semi-confits, parfait vanille

LES AUTRES DESSERTS GLACES

### OMELETTE NORVEGIENNE 3,20€/Pers

### VACHERIN 3,20€/Pers

2 parfums au choix : vanille, café, chocolat, fraise, framboise, passion

### PROFITEROLLES

3 choux par personnes garnis glace vanille, accompagnés de sauce chocolat

## Les Pains Spéciaux

Une gamme complète de pains fabriqués par nos soins qui accompagneront tous vos plats de fête....

Campagne, Ferme, Maïs, Soja, Céréales, complet, alsace, etc... 1,80€ pièce

Pain de mie rond (20 tranches environ) 1,80€ pièce

Pain de mie carré légèrement brioché  
vendu entier 9 boules (=40 tranches environ) 3,60€  
ou par boule (=4/5 tranches environ) 0,40€

