

*Olivier  
Labesse  
Traiteur*

20 rue des  
Vanniers  
08140  
DOUZY

# MENU À 20€00

Cassolette de St Jacques

Grenadin de porc sauce forestière

Galette de pomme de terre  
Fagot de Haricot vert Lardé

Salade  
Brie

Le service n'est pas inclus au tarif

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

Email: [labesse.traiteur@gmail.com](mailto:labesse.traiteur@gmail.com)

Tél: 03.24.27.04.77

*Olivier  
Labesse  
Traiteur*

20 rue des  
Vanniers  
08140  
DOUZY

# MENU À 23€00

Salade de la mer

Suprême de pintade sauce au choix

Pomme de terre grenaille  
Flan de carotte

Salade  
Brie et chèvre

Le service n'est pas inclus au tarif

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

Email: [labesse.traiteur@gmail.com](mailto:labesse.traiteur@gmail.com)

Tél: 03.24.27.04.77

*Olivier  
Labesse  
Traiteur*

20 rue des  
Vanniers  
08140  
DOUZY

# MENU À 28€00

Foie gras

Cassolette d'escargots fines herbes

Pavé de veau sauce au choix

Gratin Dauphinois  
Brochette de trio de légumes

Salade  
Brie , chèvre et Emmental

Le service n'est pas inclus au tarif

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

Email: [labesse.traiteur@gmail.com](mailto:labesse.traiteur@gmail.com)

Tél: 03.24.27.04.77

*Olivier  
Labesse  
Traiteur*

20 rue des  
Vanniers  
08140  
DOUZY

# MENU À 33€00

La St Jacques dans toute sa splendeur

Cassolette de Boudin blanc

Trou Ardennais

Filet de canette farcie aux cèpes

Parmentier de Canard  
Tronçon de courgette

Salade  
Brie , chèvre et Emmental

Le service n'est pas inclus au tarif

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

Email: [labesse.traiteur@gmail.com](mailto:labesse.traiteur@gmail.com)

Tél: 03.24.27.04.77

## JE CRÉE MON MENU MOI MÊME

### Entrée froide:

- Foie gras (nature ou pain d'épice) 7.50€  
accompagné de confit d'oignon et toast
- Trio de Saumon 6.50€  
(1 tranche de saumon fumé maison, 1 tranche de terrine de saumon, 1 verrine de tartare de saumon)
- La St Jacques dans toute sa splendeur 8.50€  
(Brochette de St Jacques, Carpaccio de St Jacques et verrine de mousse d'asperge)
- Salade Ardennaise 6.00€  
(salade, tomate cerise, pomme de terre sauté, lardon)
- Salade de la mer 7.00€  
(Salade, saumon fumé, crevettes, tomate, oignon rouge, carotte, croutons)

### Entrée Chaude:

- Cassolette de St Jacques 6.00€
- Cassolette d'escargot ail et fines herbes 5.50€
- Cassolette de poisson 5.50€  
(champignons de paris, lieu noir, saumon, crevette et sauce St jacques)
- Cassolette de Boudin blanc 4.50€  
(Boudin blanc maison, champignon de paris lardon)

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

Email: [labesse.traiteur@gmail.com](mailto:labesse.traiteur@gmail.com)

Tél: 03.24.27.04.77

# JE CRÉE MON MENU MOI MÊME

## Viande:

- |  |        |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> Grenadin de porc forestier  | 8.50€  |
| <input type="checkbox"/> Suprême de pintade<br>(sauce pommes, cèpes, morilles, girolles)                   | 10.50€ |
| <input type="checkbox"/> Pavé de veau sauce<br>(morilles, cèpes, échalotes, girolles ou mélange forestier) | 10.50€ |
| <input type="checkbox"/> Filet de canette farcie aux cèpes   | 12.00€ |

## Accompagnements plat:

(2 pour 4€50)

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre grenaille
- Fagot de haricots vert lardé
- Parmentier de canard (uniquement avec le filet de canette)
- Flan de carottes
- Brochette de trio de légumes (Navet, courgette, carotte)
- Galette de pomme de terre
- Tronçon de courgette farci

## Salade et fromage (en Ardoise)

- |   |       |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Salade, Brie                     | 2.00€ |
| <input type="checkbox"/> Salade, Brie et Chèvre           | 2.50€ |
| <input type="checkbox"/> Salade, Brie, Chèvre et Emmental | 3.00€ |

Feuilleté de fromage tiède et sa verdurette 2.50€

Trou Ardennais 1.20€

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

Email: [labesse.traiteur@gmail.com](mailto:labesse.traiteur@gmail.com)

Tél: 03.24.27.04.77