

EI
Olivier
Labesse
Traiteur

20 rue des
Vanniers
08140
DOUZY

MENU À 24€00

Cassolette de St Jacques

Grenadin de porc sauce forestière

Galette de pomme de terre
Fagot de Haricot vert Lardé

Salade
Brie et chèvre

Le service n'est pas inclus au tarif

www.labesse-traiteur.fr

Email: labesse.traiteur@gmail.com

Tél: 03.24.27.04.77

EI
Olivier
Labesse
Traiteur

20 rue des
Vanniers
08140
DOUZY

MENU À 30€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

Email: labesse.traiteur@gmail.com

Tél: 03.24.27.04.77

EI
Olivier
Labesse
Traiteur

20 rue des
Vanniers
08140
DOUZY

MENU À 35€00

La St Jacques dans toute sa splendeur

Cassolette de Boudin blanc

Trou Ardennais

Fondant de poulet farcie aux cèpes

Gratin dauphinois
Tronçon de courgette

Salade
Brie , chèvre et Emmental

Le service n'est pas inclus au tarif

www.labesse-traiteur.fr

Email: labesse.traiteur@gmail.com

Tél: 03.24.27.04.77

EI
Olivier
Labesse
Traiteur

20 rue des
Vanniers
08140
DOUZY

MENU À 40€00

Foie gras

Cassolette d'escargots fines herbes

Trou Ardennais

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

Email: 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) 11.50€
accompagné de confit d'oignon et toast
- Trio de Saumon 10.50€
(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 12.50€
(Brochette de St Jacques, Carpaccio de St Jacques et verrine de mousse d'asperge)
- Salade Ardennaise 9.80€
(salade, tomate cerise, pomme de terre sauté, lardon)
- Salade de la mer 10.50€
(Salade, saumon fumé, crevettes, tomate, oignon rouge, carotte, croutons)

Entrée Chaude:

- Cassolette de St Jacques 7.50€
- Cassolette d'escargot ail et fines herbes 6.50€
- Cassolette de poisson 6.50€
(champignons de paris, lieu noir, saumon, crevette et sauce St jacques)
- Cassolette de Boudin blanc 5.80€
(Boudin blanc maison, champignon de paris lardon)

www.labesse-traiteur.fr

Email: labesse.traiteur@gmail.com

Tél: 03.24.27.04.77

JE CRÉE MON MENU MOI MÊME

Viande:

- Fondant de poulet farcie aux cèpes 7.50€
- Grenadin de porc forestier 9.00€
- Suprême de pintade 12.00€
(sauce pommes, cèpes, morilles, girolles)
- Pavé de veau sauce 12.00€
(morilles, cèpes, échalotes, girolles ou mélange forestier)

Accompagnements plat:

(2 pour 5€00)

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre grenaille
- Fagot de haricots vert lardé
- Flan de carottes
- Brochette de trio de légumes (Navet, courgette, carotte)
- Galette de pomme de terre
- Tronçon de courgette farci

Salade et fromage (sur Ardoise)

- Salade, Brie 3.50€
- Salade, Brie et Chèvre 4.00€
- Salade, Brie, Chèvre et Emmental 4.50€
- Feuilleté de fromage tiède et sa verdurette (sur assiette) 4.00€

Trou Ardennais 1.50€

www.labesse-traiteur.fr

Email: labesse.traiteur@gmail.com

Tél: 03.24.27.04.77