



**CARTE  
TRAITEUR**



# APÉRITIF

---

## PAIN SURPRISE

---

Le charcutier : mousse de foie de volaille, rillettes de cochon, filet américain, pâté de campagne.....29.00

*45 pièces*

Le marin : Saumon fumé, thon, rillettes de saumon, anchois à la provençale.....29.00

*45 pièces*

Le mixte : Sélection de nos charcuteries et fromages.....29.00

*45 pièces*

---

## PLATEAUX

---

Assortiments de fours salés : mini quiche lorraine, maroilles, poireaux, chèvre, saumon, samoussa.....15.00

*24 pièces*

Bretzels charcutiers : jambon-beurre, mousse foie de volaille, filet américain, paté de campagne.....34.00

*40 pièces*

Bretzels mixtes : saumon-fromage frais, fromage tranché, rillettes, jambon.....34.00

*40 pièces*



# COCKTAIL

Minimum 20 pers



## PIÈCES COCKTAIL AU CHOIX

- Oeuf brouillé en coque
- Mini club sandwich
- Mini burger
- Gambas croustillante
- Pain polaire saumon
- Foie gras, pain d'épice
- Gaspacho de tomate
- Tartare de Saint Jacques
- Mini cake mozzarella, tomates confites
- Carpaccio de boeuf parmesan
- Mini brochette de volaille marinée
- Little Wraps
- Pomme d'amour tomate
- Mini pain Bretzel céréales
- Mini faluche cocktail

6 pièces / personne

»»»»» 8.00

8 pièces / personne

»»»»» 9.50

12 pièces / personne

»»»»» 14.40

15 pièces / personne

»»»»» 18.00



# ENTREES FROIDES

Coquille de saumon, macédoine à l'aneth.....4.90

Foie gras de canard maison à l'Armagnac et chutney  
de figue.....10.50

Méli mélo de la côte d'Opale (saumon, crevette,  
hareng).....6.90

Transparence d'avocat au thon.....5.20

Melon au porto et Bayonne.....4.50

Délice de brocoli au citron vert et saumon fumé.....6.30

L'authentique tomate crevettes cocktail en bocaux.....5.60

Crème de champignons de Paris, magret fumé, huile de  
truffe, copeaux de foie gras .....6.10



*Minimum 4 par référence*

# ENTREES CHAUDES



Vol-au-vent volaille .....	3.80
Bouchée feuilletée ris de veau.....	5.00
Crêpe au jambon.....	3.20
Crêpe au saumon & aneth.....	3.50
L'authentique Saint Jacques à la normande.....	5.70
Boudin blanc sur sablé breton et pomme rôtie (en saison) .....	5.90

Crème brûlée au foie gras et champignons .....8.50

Eclair d'escargots aux épinard et crème  
d'ail.....7.90

Aûmonière de Saint Jacques et gambas  
aux petits légumes .....6.70

Cocotte de poissons au safran.....6.70

Os à moelle revisité .....6.00

Raviole d'écrevisses et asperges,  
crémeux au saumon.....5.50



*Minimum 4 par référence (à part classique)*



# PLATS CHAUDS



Pavé de boeuf aux échalotes confites, potatoes à l'ail fumé  
et salade sucrine.....9.50

Joue de porc à la Karmeliet, purée de pommes de terre et  
poireaux à l'ancienne.....8.50

Agneau de 7h00, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et  
thym, poêlée de légumes de saison .....10.50

Rôti de veau aux champignons forestiers, darfin de pommes  
de terre et tomate provençale rôtie..... 10.90

Suprêmes de poulet à la chicorée, râpé de pomme de terre-  
lardons, endive braisée .....9.50

Magret de canard aux griottes, dauphinois gratiné et pomme  
au four.....10.90

Dos de cabillaud, crème audomaroise (Chou-fleur,  
poireaux, lardons) et son riz basmati au sésame.....10.90



Les commandes se réalisent une semaine avant au minimum.

Si des invités venaient à se soustraire, l'information doit nous parvenir 48H avant (au delà, la commande est facturée en totalité sauf cas de force majeure)

N'hésitez pas à nous consulter par mail pour toute demande de devis, livraison, location (vaisselle, mobilier, chauffe-plat, cellule chauffante...)

Réponse rapide assurée !





5, place de l'église  
59270 METEREN  
03.28.491.091

[www.au-fil-du-couteau.com](http://www.au-fil-du-couteau.com)  
[aufilducouteau@outlook.fr](mailto:aufilducouteau@outlook.fr)

Suivez nous !

