



Carte traiteur Fêtes de fin d'année

prix par personne sur commande au 03 20 90 09 52

Le menu spécial fêtes 30€

Le cœur de saumon fumé d'Ecosse maison et ses blinis

Ou

La tranche de foie gras frais maison au spéculoos, compotée de figues

La noisette de veau, sauce truffes et petits légumes

Ou

Le suprême de pintade farci au foie gras, sauce Albufera

La douceur aux fruits exotiques

Minimum 2 personnes



A la Carte

Assortiment spécial fêtes (4 pièces/part et minimum 2 parts) 8 €

Amuse-bouche de saumon confit, marmelade citron
Millefeuille de foie gras au pain d'épices
Macaron au foie gras
L'œuf sans œuf, crème de ratte fumée et œufs de truite

Les entrées

La tranche de foie gras de canard mi- cuit (75g) en présentation*	10 €
Le foie gras de canard mi- cuit au porto 10 ans les 100 gr sous vide	12 €
La tranche de langue Lucullus au foie gras frais maison en présentation*	10€
La langue Lucullus au foie gras frais maison Les 100gr sous vide	11.70 €
Le Saumon fumé d'Ecosse par nos soins les 100gr sous vide et/ou tranché	9 €
Tarte fine de saint jacques à la fondue de poireaux	12 €
Le feuilleté de ris de veau aux morilles	16 €

Les plats (accompagnées de leur garniture) :

Moelleux de pintade fermière farcie au foie gras et sa garniture	18 €
Le carré de porcelet basse température sauce truffes	15 €
La papillote de veau transparente sauce truffe et petits légumes	18 €
La papillote de lotte à l'armoricain et petits légumes	24 €
Cocotte de Noix de saint jacques au curry thaï, risotto safrané	24 €

Truffes fraîche melanosporum : selon cours

Caviar Baeri « La perle noire » 50gr : 49€

Le 24 décembre, réception des commandes entre 9h30 et 14h00

Le 31 décembre, réception des commandes à partir de 17h

*En présentation : accompagné de gelée vieux porto, compotée de figue et brioche

Auberge du Forgeron, 17, rue Roger Bouvry , 59113 Seclin. Tél : 0320900952 www.aubergeduforgeron.com
contact@aubergeduforgeron.com fermeture annuelle entre le 24 après midi et le 30 décembre



Menu de la Saint Sylvestre

La vie en Or

Cuillère Saumon guacamole
Financier au caviar perle noire d'Aquitaine
Bille d'or

Foie gras Lingot d'or au spéculoos et Mandarine Impériale

Jalousie de filets de sole Petit Bateau, sauce crémée au caviar de hareng, et persil racine

Pavé de gros turbot, purée carotte ananas caramélisé, jus de veau café cardamome

ou

Suprême de coucou de Malines farci de foie gras aux morilles, légume bio,
gratin de topinambour à la truffe noire de Cahors

L'ardoise des fromages fermiers de la Finarde (+ 12€)

La buche Douceur exotique **en or**

Le vacherin à la mandarine

Fleur d'oranger

Douceurs exquises au café

Le menu de la Saint Sylvestre hors boissons : 84€

Le menu de la Saint sylvestre hors boissons et la chambre balneo : 139€/personne

Le menu du jour de l'an :59€ ou 69€ (une ou deux entrées)

Ce menu est encore susceptible de changer légèrement selon les approvisionnements

Réservation indispensable au 03 20 90 09 52 avec un acompte de 50€/personne.

Auberge du Forgeron, 17, rue Roger Bouvry , 59113 Seclin. Tél : 0320900952 www.aubergeduforgeron.com
contact@aubergeduforgeron.com fermeture annuelle entre le 24 après midi et le 30 décembre