

Entrées froides

Langue Lucculus maison	66.80€/le kg
Assiette Périgourdine (foie gras, gésiers confits, magret fumé, feuille de chêne, pignons et noix)	6.50€/pièce
Foie gras de canard maison	103.50€/le kg
Saumon fumé Atlantique maison	56.95€/le kg
Assiette Norvégienne et sa garniture	6.90€/pièce
Demi Langouste et sa garniture	17.90€/pièce
Fraîcheur aux noix de St-Jacques marinées	5.80€/pièce
Pyramide d'avocats et crevettes sauce cocktail	5.80€/pièce

Entrées chaudes

Cocotte de langoustines et crème de poireaux Champagne	6.95€/pièce
Coquille Saint-Jacques	5.90€/pièce
Cassolette de Saint-Jacques (et écrevisses flambés au Calvados)	6.80€/pièce
Poêlée de Saint-Jacques au Chablis sur fondue de poireaux	6.90€/pièce
Cassolette de lotte et écrevisses et sa crème au Sauvignon	6.95€/pièce
Cassolette de ris de veau flambés à l'Armagnac	6.90€/pièce
Cassolette d'escargots et cèpes en estouffade (sauce foie gras)	6.95€/pièce
Cassolette de pintade flambée (sur poêlée de girolles à la crème)	5.90€/pièce
Escargots de Bourgogne en coquille ou en croûte	4.95€/les 6
Bouchée de lotte et cabillaud sauce à la bisque de homard	5.10€/pièce
Bouchée à la Reine	4.00€/pièce
Bouchée au ris de veau	6.90€/pièce

Les plats cuisinés

Suprême de pintade aux pêches	10.90€/pièce
Tournedos de veau sauce morilles	11.50€/pièce
Souris d'agneau au miel et à la chicorée	10.70€/pièce
Filet mignon de porc sauce aigre douce	9.80€/pièce

Ces plats sont accompagnés de trois légumes de votre choix : Pomme dauphine ; pomme savoyarde ; gratin dauphinois ; pomme de terre Anna ; purée de carottes, céleri ou brocolis ; purée aux girolles ; marrons confits ; fricassée de cèpes ; fagot d'haricots verts ; pomme aux airelles ; endives caramélisées au beurre d'orange ; tomate à la provençale ; courgettes et tomates confites façon tatin ; petits pois à la française.

La carte Mister FID est un concept toucom !...
Prix nets, exprimés en €.



Le magasin est ouvert :
Du lundi au samedi,
de 8h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00.
fermé le mercredi et le dimanche

La carte gourmande...
...pensez-y !



61, rue Jules Ferry • 59310 Orchies
Commandes :
03 20 71 86 56

SIRET : 449 854 256 12 • NAF : 522C



Collection
printemps/été



Mallard
artisan boucher • charcutier • traiteur



Nos mises en bouche

Nos verres gourmands 1.95€

Verrine du Ch'ti (*endive et céleri au chèvre frais et jambon cru*)

Velouté de poivron et sa mousse de Mozzarella

Club pita (*aiguillette de poulet, salade et sauce blanche*)

Foie gras et compotée de poire

Coquille d'œuf mimosa aux herbes fraîches

Crumble Niçois au fromage de Chèvre

Guacamole au Crabe et Écrevisses

Chèvre frais pomme verte et Magret fumé

Saumon frais citron/aneth et crème d'asperge

Tzaziki, chiffonnade de bayonne et émietté de noix

Nos cuillères gourmandes 1.15€

Crème d'artichauts et fromage de chèvre au basilic

Mousse de brocolis au Saumon fumé

Crème de Maroilles au spéculos sur nuage de betterave rouge

Tartare aux deux Saumons et à la ciboulette

Mozzarella au jambon de Parme et roquette

Crabe à l'ananas et sauce cocktail

Nos toasts

Foie gras poêlé au vinaigre d'échalote sur son pain d'épices 1.55€

Fraîcheur de concombre et œuf de caille, tomate cerise, crevette. . . 1.00€

Blinis, Saumon fumé, pointe de citron et crème de ciboulette 1.00€

Croûton de rillettes d'oie et émincé de cornichon 0.95€

Chiffonnade de Bayonne sur tartare de tomates au basilic 1.00€

Mousson de canard et sa figue fraîche 1.00€

Pain d'épices, crème de roquefort et poire 1.00€

Les petits fours

Feuilleté de Saint-Jacques sur crème de poireaux 1.40€

Flamiche au Maroilles 0.95€

Gougère au ris de veau 0.95€

Clafoutis au noix de St-Jacques (*ail et persil*) 1.20€

Mini feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne 0.85€

Assortiment de mini-cakes 0.75€

Les pains surprise (64 toasts minimum)

Aux poissons 42.00€

Charcuterie / Fromage 38.00€

Les buffets froids

Le Campagnard 13.90€ / pers

Les entrées

Jambon de Bayonne en robe de marquise

duo de gambas et écrevisses aux mandarines

Rillettes d'oie

Les viandes

Rôti de porc en gelée

Rôti de bœuf

Cuisse de poulet rôti

Les salades

Salade de coquillettes aux écrevisses

Salade d'haricots verts et pomme de terre

Carottes râpées, betteraves rouges, céleri rémoulade, concombres, tomates

Salade russe (macédoine de légumes, thon, mayonnaise)

Le fromage

Plateau de fromages (Brie, Saint-Nectaire, Emmental)

Salade mixte

Entre amis 17.20€ / pers

Les entrées

Saumon fumé

Pêche au thon, avocat au crabe

Duo de Saint-Jacques et écrevisses au citron confit

Les viandes

Aloyau de bœuf rôti aux herbes

Chaud-froid de poulet

Langue de bœuf sauce verte

Les salades

Salade Piémontaise (pomme de terre, tomate, œuf, cornichon)

Taboulé Oriental

Salade de tortellinis au fromage (pâtes, oignon, courgette, mozzarella, sauce tomate)

Salade Niçoise (riz, thon, olive, tomate)

Le fromage

Plateau de fromages (Roquefort, Brie de Maux, Saint-Nectaire)

Raisin blanc et noir

Salade mixte

Dégustation 20.60€ / pers

Les entrées

Saumon frais en bellevue

Terrine d'écrevisse et queue de langouste

Langue Lucculus et sa confiture de figues

Les viandes

Rôti de veau farci aux girolles

Filet caille en gelée

Aloyau de boeuf rôti aux herbes

Les salades

Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, oeuf, cornichon)

Salade d'endives au filet mignon fumé, pomme verte et noix

Salade de farfales aux noix de Saint-Jacques

Taboulé Oriental

Assortiment de crudité selon votre choix

Le fromage

Plateau de fromages (5 sortes selon votre choix)

Panier de fruits

Salade au noix

Le magnifique 19.80€ / pers

Les entrées

Saumon frais en bellevue

Terrine d'écrevisse et queue de langouste

Pamplemousse en folie

Les viandes

Aiguillette de poulet aux abricots

Aloyau de boeuf

Noix de veau farcie aux écorces d'orange

Les salades

Farfales aux écrevisses sauce mandarine

Avocats aux oeufs de truite

Tomates aux oeufs durs et ciboulette

Salade paysanne (pdt, haricots blancs, lardons et oignons)

Le fromage

Brie de Meaux, St Nectaire, Chèvre cendré

Feuille de chêne aux noix

Raisin blanc et noir

