

FETES DE FIN D'ANNEE 2025

Votre traiteur:

Michel
Lesnes

LES MISES EN BOUCHE

PAIN SURPRISE LE PAIN DE 40 PIECES

CHARCUTERIE – FROMAGE 29.50 €

PAIN AUX CEREALES PULLED PORK MIEL MOUTARDE ET POULET AU POIVRE 32.00 €

NORVEGIEN 39.50 €

PAIN AUX CEREALES THON / CRABE / SALADE 38.50 €

PLATEAU DE 8 VERRINES FESTIVES 19.90 €

2 SAUMON FROMAGE CONCOMBRE /

2 THON CHORIZO POIVRON ROUGE FROMAGE FRAIS /

2 FOIE GRAS CONFIT D'OIGNONS / 2 TRUITE FROMAGE FRAIS CITRON

PLATEAU DE 8 TAPAS DE FOCACCIA 19.50 €

**2 JAMBON SERRANO OLIVE / 2 TOMATE CONFITE MANCHEGO / 2 PANCETTA CREME AUBERGINE /
2 COMTE TOMATE CERISE**

AMUSE BOUCHE A RECHAUFFER

PLATEAU DE MINI FEUILLETES SAUCISSES LES 24 PIECES 18.00 €

PLATEAU DE GOUGERE 250 GR 11.20 €

PLATEAU DE MINI QUICHE LES 8 PIECES 9.50 €

2 QUICHE LORRAINE / 2 SAUMON / 2 CHORIZO / 2 OIGNON

PLATEAU DE MINI CHEESE BURGERS LES 10 PIECES 24.80 €

PLATEAU DE MINI FEUILLETE ESCARGOT LES 12 PIECES 10.60 €

veuillez prévoir de commander au magasin :

POUR NOEL : avant le samedi 20/12/25

POUR NOUVEL AN : avant le samedi 27/12/25

www.michellesnes.com

Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin. Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande de 9h à 15h. Merci de votre compréhension.

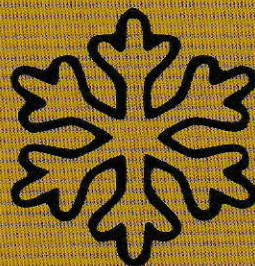


LES ENTREES FROIDES

MEDAILLON DE SAUMON ET SA TOMATE GARNIE AU THON	LA PART 11.50 €
DEMI- LANGOUSTE A LA PARISIENNE ET SA GARNITURE	LA PART 23.90 €
TRANCHE DE LANGUE LUCULLUS MAISON ET SA CONFITURE ARDENNAISE, CRAMIQUE	LA PART 13.90 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT CONFITURE DE FIGUES, CRAMIQUE	LA PART 14.80 €

LES ENTREES CHAUDES

CASSOLETTE DE SAUMON ET LOTTE SAUCE CURRY A LA CREME ET AU RIESLING JULIENNE DE LEGUMES	LA PART 9.90 €
CASSOLETTE DE ST JACQUES ET FOIE GRAS CHAMPIGNONS FORSTIERS SAUCE ONCTUEUSE A LA CREME ET NOILLY PRAT	LA PART 11.90 €
CASSOLETTE DE ST JACQUES A LA FONDUE DE POIREAUX SAUCE CREMEUSE AU VIN BLANC DE BOURGOGNE	LA PART 12.10 €
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES DEGLACEE AU PORTO SAUCE BRUNE A LA CREME	LA PART 11.30 €



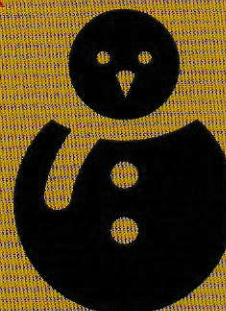
LES PLATS CHAUDS

GIGOLETTE DE PINTADE FARCIE AUX GIROLLES SAUCE SUPREME AU VIN JAUNE	LA PART 17.50 €
CHAPON FERMIER CUIT DANS UN BOUILLON DE LEGUMES SAUCE AUX MORILLES ET VIN MOELLEUX ET SA FAMEUSE CREME FRAICHE	LA PART 17.20 €
PAVE DE BŒUF FACON ROSSINI SAUCE AUX TRUFFES	LA PART 14.90 €
CUISSE DE POULARDE CUITE A BASSE TEMPERATURE SAUCE AU FOIE GRAS ET PORTO	LA PART 18.30 €

L'ACCOMPAGNEMENT DES PLATS EST DE 2 LEGUMES DE FETES AU CHOIX

LES LEGUMES

FLAN DE LEGUMES ET POIREAUX
GATEAU DE BROCOLIS AU BASILIC ET ECHALOTTES A LA CREME
GATEAU D'EPINARDS A LA CREME
GRATIN DAUPHINOIS INDIVIDUEL
EMBEURRE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE
POMME DE TERRE AU COMTE
POMMES DE TERRE DAUPHINE

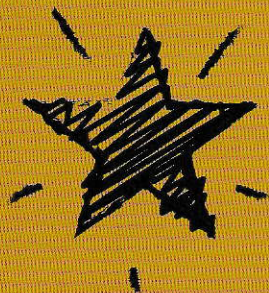


LES LEGUMES DE FETES SANS LE PLAT CHAUD LA PART: 2.95 €

MENU A 29.30 € PAR PERSONNE

**CASSOLETTE DE ST JACQUES A LA FONDUE DE POIREAUX SAUCE
CREMEUSE AU VIN BLANC DE BOURGOGNE**

**CHAPON FERMIER CUIT DANS UN BOUILLON DE LEGUMES SAUCE
AUX MORILLES ET VIN MOELLEUX ET SA FAMEUSE CREME
FRAICHE**



**GRATIN DAUPHINOIS INDIVIDUEL
GATEAU D'EPINARDS A LA CREME**

MENU A 28.20 € PAR PERSONNE

**CASSOLETTE DE SAUMON ET LOTTE SAUCE CURRY A LA CREME ET
AU RIESLING JULIENNE DE LEGUMES**

**CUISSE DE POULARDE CUITE A BASSE TEMPERATURE SAUCE AU
FOIE GRAS ET PORTO**

**EMBEURRE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE
GATEAU D'EPINARDS A LA CREME**

MENU A 26.20 € PAR PERSONNE

**CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES DEGLACEE AU PORTO
SAUCE BRUNE A LA CREME**

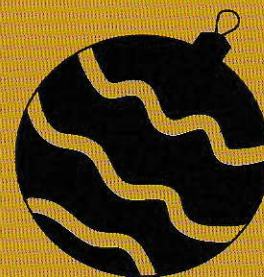
**PAVE DE BŒUF FACON ROSSINI SAUCE AUX TRUFFES
POMMES DE TERRE DAUPHINE
FLAN DE LEGUMES ET POIREAUX**

MENU A 29.40 € PAR PERSONNE

**CASSOLETTE DE ST JACQUES ET FOIE GRAS CHAMPIGNONS
FORSTIERS SAUCE ONCTUEUSE A LA CREME ET NOILLY PRAT**

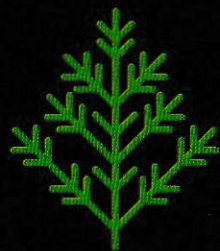
**GIGOLETTE DE PINTADE FARCIE AUX GIROLLES SAUCE SUPREME
AU VIN JAUNE**

**POMME DE TERRE AU COMTE
GATEAU DE BROCOLIS AU BASILIC ET ECHALOTTES A LA CREME**



AUCUNE COMMANDE NE SERA REMBOURSEE

LES PREPARATIONS BOUCHERES / VOLAILLERES



LES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE :

CHAPON FERMIER LABEL ROUGE	25.14 € / LE KG
CUISSE DE CHAPON FERMIERE LABEL ROUGE	27.52 € / LE KG
SUPREME DE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE	40.94 € / LE KG
POULARDE FERMIERE LABEL ROUGE	21.85 € / LE KG
CUISSE DE POULARDE FERMIERE LABEL ROUGE	26.46 € / LE KG
SUPREME DE POULARDE FERMIER LABEL ROUGE	38.12 € / LE KG
DINDE FERMIERE LABEL ROUGE	26.54 € / LE KG
PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE	21.20 € / LE KG
CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE	32.40 € / LE KG
CAILLE FERMIERE	7.13 € / PIECE
CANARD ET CANETTE	16.25 € / LE KG

LES VOLAILLES DE BRESSE :

DINDE	37.67 € / LE KG
CHAPON	67.06 € / LE KG
POULET	32.07 € / LE KG
POULARDE	53.64 € / LE KG

LES VOLAILLES DESOSSEES ET FARCIES :

DEMI DINDE FARCIE A LA FORESTIERE (ENV 1.5 KG)	37.56 € / LE KG
PINTADE FARCIE MORILLES / ARMAGNAC (ENV 1.2 KG)	37.56 € / LE KG
DEMI CHAPON FARCI A LA FORESTIERE (ENV 1.3 KG)	37.56 € / LE KG
CAILLE FARCIE AUX RAISINS ET COGNAC (ENV 250 GRS)	37.06 € / LE KG
POULARDE FARCIE A LA FORESTIERE (ENV 1.8 KG)	40.16 € / LE KG

NOS SPECIALITES VOLAILLERES :

CUISSE DE CANETTE FARCIE AUX CEPES (ENV 300 GRS)	39.83 € / LE KG
CUISSE DE PINTADE FARCIE A LA FORESTIERE (ENV 250 GRS)	39.83 € / LE KG
BALLOTIN DE PINTADE FARCI A LA FORESTIERE (ENV 250 GRS)	39.83 € / LE KG

NOS FARCES FESTIVES :

FARCE AUX MORILLES - FARCE A LA TRUFFE -	
FARCE AUX MARRONS	27.94 € / LE KG

LES CIBIERS :

ROTI DE GIGUE CERF-BICHE	48.00 € / LE KG
ROTI DE GIGUE DE SANGLIER	41.68 € / LE KG
ROTI DE GIGUE DE CHEVREUIL	53.52 € / LE KG
PIGEON ROYAL	34.61 € / LE KG

NOS SPECIALITES BOUCHERES :

ROTI DE VEAU ORLOFF	51.36 € / LE KG
ROTI DE PORC FARCI FACON ORLOFF	25.49 € / LE KG
FILET MIGNON DE PORC FACON ORLOFF	32.06 € / LE KG

TOUTES NOS PREPARATIONS SONT CREES ET FABRIQUEES DANS NOS ATELIERS. AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR COMMANDER POUR NOEL AVANT LE SAMEDI 20.12.25 ET POUR NOUVEL AN AVANT LE SAMEDI 27.12.25

**LES BOUCHERIES LESNES ET LEUR PERSONNEL VOUS SOUHAITENT
DE BONNES ET JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE**

POUR FAIRE VOTRE RESERVATION :

VALENCIENNES : 03.27.41.43.27 HASPRES : 03.27.25.65.61 PRESEAU : 03.27.27.36.94

