

FETES DE FIN D'ANNEE 2026

Votre traiteur

LES MISES EN BOUCHE

PAIN SURPRISE LE PAIN DE 40 PIECES
CHARCUTERIE - FROMAGE
SAUMON FUME
PAIN AUX CEREALES THON / CRABE / SALADE

29.50 €
39.50 €
38.50 €



PLATEAU DE 8 VERRINES FESTIVES

16.10 €

2 NOIX DE ST JACQUES TOMATES MARINEES / 2 FROMAGE AUX HERBES / 2 TARTARE DE SAUMON / 2 CREVETTES CREME CIBOULETTE

PLATEAU DE 8 VERRINES DE TARTARE DE LA MER

17.00 €

2 TARTARE BAR / 2 SAUMON / 2 ECREVISSE / 2 TRUITE FUMEE

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 10.80 €
2 QUICHE LORRAINE / 2 SAUMON / 2 CHORIZO / 2 OIGNON

PLATEAU DE MINI BURGERS BŒUF FROMAGE LES 8 PIECES 14.80 €

PLATEAU DE MINI FEUILLETE ESCARGOT LES 12 PIECES 11.80 €

PLATEAU DE MINI MUFFIN COURGETTES ET SAUMON FUME LES 12 PIECES 13.50 €

PLATEAU DE MINI TARTELETTES APERITIVES LES 16 PIECES 11.00 €
QUICHE LORRAINE / PIZZA / CLAFOUTIS CHEVRE / CLAFOUTIS SAUMON FUME

VEUILLEZ PREVOIR DE COMMANDER AU MAGASIN :

LES COMMANDES :

AVANT LE SAMEDI 19/12/2026 POUR NOEL
AVANT LE SAMEDI 26/12/2026 POUR NOUVEL AN

www.michellesnes.com

AFIN DE SERVIR NOTRE CLIENTELE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR COMMANDER ET REGLER D'AVANCE AU MAGASIN.
MUNISSEZ-VOUS DE VOTRE BON NUMEROTE LE JOUR DE VOTRE COMMANDE DE 9 H A 15 H. MERCI DE VOTRE COMPREHENSION.

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 €
MARBRE DE FOIE GRAS A LA VOLAILLE FERMIERE MARINE AU SAUTERNE, COMPOTEE DE POMMES	LA PART	9.60 €
TRANCHE DE LANGUE LUCULLUS MAISON ET SA CONFITURE ARDENNAISE, PETITE BRIOCHE	LA PART	13.90 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT CONFITURE DE FIGUES, PETITE BRIOCHE	LA PART	14.80 €

LES ENTREES CHAUDES

CASSOLETTE DE FILET DE SOLE A L'EFFILOCHEE DE POIREAUX SAUCE VIN BLANC A LA CREME	LA PART	9.90 €
CASSOLETTE DE ST JACQUES A LA NORMANDE	LA PART	11.90 €
CASSOLETTE DE FILET DE ROUGET BARBET CUISINE COMME UNE BOUILLABAISSE	LA PART	12.10 €
CASSOLETTE DE LANGOUSTINES ET DE NOIX DE ST JACQUES TOMBEE DE JEUNES POUSSES D'EPINARDS SAUCE HOMARDINE	LA PART	13.10 €
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES DEGLACEE AU MADERE SAUCE BRUNE A LA CREME	LA PART	11.30 €

LES PLATS CHAUDS

SUPREME DE PINTADE FERMIERE CUIT EN BASSE TEMPERATURE SAUCE CHASSEUR AUX GIROLLES	LA PART	17.50 €
CHAPON FERMIER CUIT DANS UN BOUILLON DE LEGUMES ET AUX MORILLES SAUCE VIN JAUNE A LA CREME FRAICHE D'ISIGNY	LA PART	17.20 €
PAVE DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTTE REDUCTION VIN ROUGE	LA PART	17.90 €
BALLOTIN DE VOLAILLE FARCI AUX MARRONS ET BUTTERNUT SAUCE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS	LA PART	14.10 €
PAVE DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR AUX AIRELLES	LA PART	18.30 €

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

LES LEGUMES

FLAN DE CAROTTES ET EPINARDS A LA CREME
GATEAU DE DUO DE COURGETTES AIL ET BASILIC
PUREE DE CELERI
FONDANT DE BUTTERNUT AU GRATIN DE CEPES ET EPINARDS
GRATIN DAUPHINOIS INDIVIDUEL
POMME DE TERRE AUX FINES HERBES
ROSTI DE POMMES DE TERRE LARDONS ET EMMENTAL
POMME DE TERRE DUCHESSE

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

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 FERMIERE 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 GIBIERS :

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 FAÇON ORLOFF	32.06 € / LE KG

TOUTE 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 19.12.26 ET POUR NOUVEL AN AVANT LE SAMEDI 26.12.26

*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



MENU A 24.00 € PAR PERSONNE

CASSOLETTE DE FILET DE SOLE A L'EFFILOCHEE DE POIREAUX
SAUCE VIN BLANC A LA CREME

BALLOTIN DE VOLAILLE FARCI AUX MARRONS ET BUTTERNUT
SAUCE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

POMME DE TERRE AUX FINES HERBES

FLAN DE CAROTTES ET EPINARDS A LA CREME

MENU A 28.80 € PAR PERSONNE

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

SUPREME DE PINTADE FERMIERE CUIT EN BASSE TEMPERATURE
SAUCE CHASSEUR AUX GIROLLES

GRATIN DAUPHINOIS INDIVIDUEL

FONDANT DE BUTTERNUT AU GRATIN DE CEPES ET EPINARDS

MENU A 29.10 € PAR PERSONNE

CASSOLETTE DE ST JACQUES A LA NORMANDE

CHAPON FERMIER CUIT DANS UN BOUILLON DE LEGUMES ET AUX MORILLES
SAUCE VIN JAUNE A LA CREME FRAICHE D'ISIGNY

ROSTI DE POMMES DE TERRE LARDONS ET EMMENTAL

FLAN DE CAROTTES ET EPINARDS A LA CREME

MENU A 27.90 € PAR PERSONNE

MARBRE DE FOIE GRAS A LA VOLAILLE FERMIERE MARINE AU SAUTERNE,
COMPOTEE DE POMMES

PAVE DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR AUX AIRELLES

GRATIN DAUPHINOIS INDIVIDUEL

PUREE DE CELERI

MENU A 30.00 € PAR PERSONNE

CASSOLETTE DE FILET DE ROUGET BARBET CUISINE COMME UNE BOUILLABAISSE

PAVE DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTTE REDUCTION VIN ROUGE

POMME DE TERRE AUX FINES HERBES

GATEAU DE DUO DE COURGETTES AIL ET BASILIC

AUCUNE COMMANDE NE SERA REMBOURSEE