

Petites attentions pour plus de saveurs et de plaisirs

*Conseils pour remettre en
★ température ★*

Les feuilletés 30 mn à 150°C
Les cassolettes 1 h à 150°C
Les viandes cuisinées 45mn à 160°C
Les Gratins 40 mn au four à 150°C
Les légumes 20 mn à 130°C
Les sauces en marmite
“ne jamais faire bouillir”

Pour un meilleur service,
réservez vos pièces de viande avant
le 17 décembre et avant le 19 pour les
produits traiteur.

★ Ouverture ★

Les dimanches 24 et 31 décembre :
7h30 - 15h

Fermé le 25 décembre et
le 1er et 2 janvier 2024.

Ré-ouverture le
Mercredi 3 janvier 2024

★ Coordonnées ★

1 Résidence de la Mairie
62500 Tatinghem

www.papillandises.fr

papillandises@orange.fr

03 21 88 84 22



Ardoise - Festive
2023-2024



*Bonnes fêtes
gourmandes*




★ *Parce que vous aimez* ★
cuisiner

★ *Les Menus* ★

24,90€

Mise en bouche

- Brochettes gambas panées et légumes frits
- Cromesquis de carotte Saint Marcelin 



Entrée terre et mer

- Terrine de volaille et sa Saint Jacques chemisée



Plat

- Filet mignon aux épices de Noël sauce à l'Armagnac
- Fondant de butternut, effeuillé de pomme de terre saveur sud-ouest

Mise en bouche

29,95€

- Verrine crème de châtaigne
- Verrine de saumon coulis de guacamole



Entrée

- Foie gras sur son sablé de noisettes et chutney de myrtilles

Plat

- Dôme de chapon aux abricots secs sauce foie gras
- Lingot de légumes (carottes, panais, pommes de terre, champignons, fromage)
- Tomate aux épices de Noël
- ou
- Terre / mer : Tournedos de cabillaud chemisé à la feuille de nory
- Lingot de légumes (carottes, panais, pommes de terre, champignons, fromage)
- Tomate aux épices de Noël

Fromage AOP



- Tomme de Savoie, Ossau Iraty, Munster et Brie de Meaux

Les maîtres bouchers vous proposent le meilleur de nos terroirs

Farci pour 1€/kg

- Pintade locale 15,90€/kg
- Chapon local 16,50€/kg
- Poularde du Haut Pays 15,90€/kg
- Pintade au lait du Haut Pays ... 16,50€/kg

Les volailles farcies à rôtir



- Cuisse de canard farcie 19,90€/kg
- Caille Farcie 4,95€/pièce
- Cuisse de pintade farcie 19,90€/kg
- Mini rôti de chapon farci 22,90€/kg
- Rôti de chapon désossé 22,90€/kg

Cerf d'Alquines



- Pavé ou rôti 62,90€/kg
- Civet de cerf 29,90€/kg

Sélection de boeuf d'exception "Angus ou Hereford Maturé"



- Pavé maturé 59,90€/kg
- Côte à l'os maturé 59,90€/kg

Barquette de sauce 250 gr



- Sauce foie gras 3,50€
- Sauce aux cèpes 3,50€
- Sauce mère 3,00€

Pour un meilleur service, réservez vos pièces de viande avant le

★ *17 décembre* ★



★ Les Accompagnements ★

Pour le plat



- Mille-feuille de légumes mozzarella 2,80€/pièce
- Fondant butternut 2,80€/pièce
- Risotto crémeux 2,80€/pièce
- Poêlée pommes de terre châtaignes girolles 2,80€/pièce
- Pomme de terre émincée à la sarladaise 2,80€/pièce
- Rosace de pomme de terre et purée vitelotte 2,50€/pièce
- Pomme de terre Duchesse ail et fines herbes 2,50€/pièce

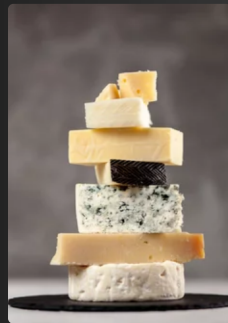


Votre plateau Fromages préférés



3,95€ le plateau / par personne

- Tomme de savoie (IGP)
- Ossau iraty (AOP)
- Munster géromé (AOP)
- Brie de Meaux (AOP)
- Abricots secs



Découvrir également les fromages enrobés divers saveurs

- Pomme cannelle
- Exotique
- Abricot
- Noix
- Echalotte Ciboulette
- Raisin rond



★ Mises en bouche ★



- Quiches panachées x 24 19,90€
- Gougères au fromage x 24 19,90€
- Bouchées salées apéritif x 12 18€
- Mini burger cheese x 12 24€
- Pain surprise charcuterie fromage 36,90€
- Pain surprise Poisson 39,90€
- Plateau cocktail x 18: 6 navettes, 6 tapas et 6 toasts saumon 27,90€
- Assortiment verrines cocktail x 12 24,90€

Formule kids

Mise en bouche

- Lot de 3 feuilletés saucisses

Plat

- Burger chicken maison
- Rösti de pomme de terre



Surprise de Noël

9,90€

Papill'andises au plus près de

★ vous ★

Avec ce QR code, retrouvez cette plaquette au format numérique.



Papill'andises soucieux de l'environnement

Good News!

Pour toute commande supérieure à 50€ et avec le QR code avant le 18 décembre une bouteille de Pétillant offerte



★ Entrées ★

Entrées froides

À la part



- Duo de la mer saumon et parfait de truite à l'asperge 6,95€
- Terrine de Jacques 7,95€
- Tournedos saumon bellevue sauce crevette 5,95€
- Saumon fumé maison 100gr environ 7,95€
- Foie gras cuit maison 50 à 60gr la part 8,95€
- Trio de saveurs saumon fumé en lingot 8,95€



À la part

Entrées chaudes

- Coquille st jacques 6,95€
- Feuilleté de ris de veau 7,95€
- Feuilleté foie gras pomme émincé caramélisé 8,95€
- Cassolette saint Jacques Riesling 7,95€
- Cassolette volaille foie gras morilles 7,95€
- Plateau de 12 escargots Radinghem 9,95€
- Coque briochée au ris de veau sauce forestière 8,90€
- Tourte à partager Saint Jacques (4 à 5 personnes) 25€

Consigne +1€

Consigne +1€

★ Plat à la carte ★

Plat de viande et de volaille

À la part



- Fondant de volaille farcie sauce truffade 9,95€
- Mini rôti de volaille fermière aux fruits de Noël 10,50€
- Chapon et son médaillon farci sauce de Noël sucré salé 12,95€
- Carré d'agneau en croûte d'herbes 12,95€
- Médaillon de veau aux girolles 13,95€
- Pavé de bœuf sauce Rossini 13,90€

Plat de poisson

- Filet de Saint Pierre crème citron aux éclats d'agrumes 14,90€

Pour nos amis végétariens et flexitariens

17,90€

Entrée



- Tartelette d'endive et tomate séchée

OU

- Quiche courgette, fromage de chèvre

Plat

- Tatin aux 2 tomates
- Gnocchi de potiron
- Wellington végétarien de Noël

