

## Apéritif cocktail

### A CHAUFFER

TRIO FEUILLETES x 3 pièces	8 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Samossa Boudin blanc compote de pomme</li><li>• Mini vol au vent</li><li>• Flûte crousti-fondante (fromage frais tomates chèvre miel)</li></ul>	

MINI TARTE x 6 pièces	6 €
Saumon / quiche / pizza	

### FROID

VERRINE FRAICHEUR / X6 PCS	10 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Perle marine</li><li>• Tartare tomate emmental</li><li>• Saumon fumé guacamol</li></ul>	

PAIN SURPRISE / X70 TOASTS	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Charcuterie</li><li>• Atlantique</li></ul>	29 € 32 €

## Nos entrées froides

Douceur de la mer en belle vue	6.20 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Saumon cuit / perle marine / brioche</li></ul>	

Tartare de saumon à l'huile d'olive	5.50 €
-------------------------------------	--------

Coupe de Saint Jacques	6.50 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Saint Jacques écrevisses et mangues</li></ul>	

Assiette de saumon fumé et perle marine	7.80 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Saumon fumé, perle marine, brioche</li></ul>	

Assiette de foie gras	8.50 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Foie gras confiture de figues brioche</li></ul>	

Foie gras de canard "MAISON"	119€/kg
------------------------------	---------

Saumon fumé "MAISON"	54.00 €/kg
----------------------	------------

## Nos entrées chaudes

Coquille Saint Jacques	6.20 €
------------------------	--------

Cassolette de ris de veau	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ris de veau, fondue de poireau, champignons</li></ul>	6.90 €

Turban de sole	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sole, sauce champagne, julienne de légumes</li></ul>	6.90 €

Feuilleté de Saint Jacques	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Feuilletage, Saint Jacques, saumon, poireaux</li></ul>	5.90 €

Vol au vent	3.30 €
-------------	--------

Mini tourte	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ris de veau, foie gras, champignons</li></ul>	5.80 €

Boudin blanc	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nature</li><li>• Truffé</li></ul>	22.50€/kg 32.50€/kg



## Nos plats chauds

Jambon à l'os	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauce champagne</li></ul>	7.40 €

Agneau de 7H	7.70 €
--------------	--------

Filet de pintadeau	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauce suprême</li></ul>	7.10 €

Fondant de chapon	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aux cèpes</li></ul>	8.50 €

Filet de bœuf	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauce Rossini</li></ul>	12.50 €

Dos de cabillau rôti	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dos de cabillau sauce moutarde à l'ancienne</li></ul>	9.50 €

Cassolette de ris de veau	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ris de veau, fondue de poireaux, champignon</li></ul>	13.80 €

## Nos accompagnements

Pomme de terre soufflée	2.50 €
-------------------------	--------

Gaufrette de pomme de terre X2	1.80 €
--------------------------------	--------

Julienne de légumes / 100 Grs	1.50 €
-------------------------------	--------

Trio de carottes glacées	3.00 €
--------------------------	--------

Pressé de ratte du Touquet	2.50 €
----------------------------	--------

Timbale de champignons / 120 Grs	2.50 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Champignons ail et fines herbes</li></ul>	



## Nos charcuteries

Foie gras de canard	119.00€/kg
---------------------	------------

Rillettes d'oie	27.50€/kg
-----------------	-----------

Galantine de canard	29.00€/kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Au foie gras</li></ul>	

Pâté en croûte d'oie gourmand	24.50€/kg
-------------------------------	-----------

Saumon fumé "MAISON"	54.00€/kg
----------------------	-----------

Boudin blanc	22.50€/kg 32.50€/kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nature</li><li>• Truffé</li></ul>	



## Menu 1 19.50 €

### Mini tarte / 3 Pièces

- Saumon / Quiche / Pizza

### Vol au vent

### Jambon à l'os

- Sauce champagne
- Julienne de légumes
- Gaufrette de pomme de terre

## Menu 2 23.50€

### Trio

- Samossa boudin blanc
- Mini vol au vent
- Flûte crousti-fondante

### Feuilleté

- Saint Jacques, saumon, poireaux

### Filet de pintadeau

- Julienne de légumes
- Gaufrette de pomme de terre

## Menu 3 26€

### Trio

- Samossa boudin blanc
- Mini vol au vent
- Flûte crousti-fondante

### Cassolette de ris de veau

- Ris de veau, fondue de poireaux, champignons

### Fondant de chapon

- Julienne de légumes
- Gaufrette de pomme de terre

### Nos volailles / cuisson basse température

- Pintade farcie 14.50€/kg
- Chapon farci 17.00€/kg

### Volailles / à cuire ou farcie

- Dinde 15.20€/kg
- Pintade 11.50€/kg
- Chapon 15.80€/kg
- Poularde 14.50€/kg
- Pigeons 11.80€/pièce

### Rôtis à cuire

- Orloff de porc 18.80€/kg
- Orloff de dinde 19.50€/kg

## La maison Pladys et toute son équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année

Les commandes se feront jusqu'au jeudi 17 pour Noël et jeudi 24 décembre pour nouvel an

Ouverture du magasin :  
le jeudi 24 et le jeudi 31 de  
8h30 à 17h NON STOP  
Fermé le Vendredi 25  
Décembre et Vendredi 1er  
Janvier



Boucherie Pladys



Pladys Traiteur, Charcutier, Boucher  
39 rue Henri Ternynck, 59190 Caestre

# MERRY CHRISTMAS

AND HAPPY NEW YEAR

Traiteur  
**PLADYS**