

La bruchette

NOTRE PRODUIT SIGNATURE SUCRÉ

Biscuit viennois, mousse et praliné spéculoos,
marmelade de pommes tonka et pommes rôties,
condiment orange
8 personnes

37.00€

Retrait

CASSIOPA

98 rue du Pont Gave
ZA du Bois
62840 Fleurbaix

Le 23/12/2023
de 10h00 à 18h30

Le 24/12/2023
de 10h00 à 15h00

LE MANOIR DE MARCQ

551 Rue Albert Bailly
59700 Marcq-en-Barœul

Le 23/12/2023
de 10h00 à 17h00

CASSIOPA
ZA du Bois 98 rue du Pont Gave, 62840 FLEURBAIX
03 21 61 91 51 - contact@cassiopa.fr
www.cassiopa.fr

 Cassiopa Traiteur-Scénariste

 @cassiopa_traiteur_scenariste

Carte de Noël 2023



COLLECTION N°1

CASSIOPA
— TRAITEUR - SCENARISTE —

Le fleurbaisien

NOTRE PRODUIT SIGNATURE SALÉ

Pithiviers foie gras, truffe et genièvre ou volaille de Licques,
carotte de Tilques condiment chicoré
4 personnes

39.00€

Les mises en bouche

Plateau numéro 1 - 20 pièces cocktails (12 froids et 8 chauds)	24.90€
Plateau numéro 2 - 30 pièces cocktails (20 froids et 10 chauds)	39.90€
Plateau numéro 3 - 50 pièces cocktails (35 froids et 15 chauds)	59.90€

L'instant de partage

LES PRODUITS FUMÉS

Truite fumée à froid au bois de hêtre - 90gr/pers	18.00€
La terrine de Noël rillettes de canard au foie gras - 4 pers	15.90€

AUTREFOIE À NOËL

Le foie gras de canard du Sud-Ouest en mi-cuit - 5 pers	35.00€
---	--------

POUR CONDIMENTER VOTRE PALAIS

Marmelade de pommes des Weppes parfumée à la fève de tonka et orange - 20gr/pers	4.00€
--	-------

Les entrées froides

Cannelloni de truite fumée, garni de tourteau au parfum de mangue et lime, vinaigrette d'agrumes	8.50€
Pressé de volaille et langoustines, gelée d'un pot-au-feu aux arômes de vin chaud, chutney de Noël et jus de viande perlé	11.00€

POUR CONDIMENTER VOTRE PALAIS

Marmelade de pommes des Weppes parfumée à la fève de tonka et orange	4.00€
Vinaigrette jus de viande	4.00€

L'entrée chaude

La coquille St-Jacques luttée, tombée de poireaux et champignons à la crème de truffe, condiments chardonnay citronnelle	13.00€
--	--------

Les plats végétariens

Caviar de lentilles belluga, tartare de légumes, mousse fromage blanc aux herbes et granola de céréales, vierge d'agrumes	8.00€
Tourte végétale de légumes, racines farce végétale et sauce chicorée échalotes aux épices de Noël - 4 pers	19.00€

Le poisson

Civet de Homard, Saint Jacques rôties au lard des Flandres, champignons, pommes de terre, oignons grelots, butternuts et châtaignes	26.00€
---	--------

Les viandes

La volaille de Licques pochée au beurre de langoustine, jus de langoustine à l'estragon	20.00€
Tournedos de bœuf façon rossini de Noël, jus de bœuf aux épices de Noël	28.00€

Les accompagnements

Purée de légumes racines et carotte de Tilques	4.00€
Polenta crémeuse	4.00€
Ecrasé de pommes de terre parfumé à la truffe	5.00€
Croquetas de cèpes écailles de pommes de terre	3.50€

Les sauces

La sauce langoustine estragon - 50gr	4.00€
La sauce bœuf aux épices de Noël - 50gr	4.00€
La sauce fleurbaisienne porto et truffe noire - 50gr	4.00€

Les fromages

Le brie de meaux affiné et farci de fruits secs et épices - 80gr	6.00€
Le brie de meaux affiné et farci à la truffe - 80gr	7.50€

Les desserts

LA TRADITION

Bûche vanille de Madagascar, biscuit roulé, crème légère à la vanille, caramel fleur de sel	29.00€
---	--------

L'EXOTISME

Verrine "Baisé des Caraïbes" crémeux coco et biscuit baba, infusé à la mangue et passion, crème légère citron vert et menthe - 1 pers	5.50€
---	-------