

# *Restaurant une histoire de goûts a saint ghislain*

## *traiteur et sur place Noël et nouvel an*

Toutes nos préparations sont faites maison

### **Entrée 18€ :**

- \* Tranche de foie gras de canard à l'armagnac , Toast de crémique maison confit à l'orange et magret fumé
- \* Cassolette de saint jacques et scampis ,fondue de poireaux à la crème gratiné au parmesan
- \* Saumon fumé maison au bois de hêtre , toast ,salade d'hiver,fromage frais au herbes
- \* Scampis à l'ail façon une histoire de goûts

### **Plats 28€ :**

- \* Ballottine de pintade farcie ,sauce crème de châtaignes , poêlée de légumes ,gratin dauphinois
- \* Magret canard sauce aux 3 poivres ,grenailles rissolées, poêlée de légumes
- \* Pavé de bœuf sauce vigneronne ,pdt macaire aux pleurotes
- \* Filet de bar sauce béarnaise, purée de pdt gratinée ,poêlée de légumes
- \* Pavé de biche sauce grand veneur ,croquettes de pdt ,et poêlée de légumes

### **Desserts 9€ :**

- \* Bombe glacée au chocolat ,coeur cerise et son coulis
- \* Tiramisu au caramel au beurre salé et biscuit breton
- \* Mousse au spéculoos
- \* Fromages

### **\* Pour le traiteur : menu 3 services (entrée + plat + dessert) 47€**

( Dates limites pour vos commandes en traiteur pour Noël lundi 22 décembre  
Pour nouvel an le lundi 29 décembre )

### **Enlèvement de votre commande :**

pour Noël 24/12 à partir de 14h jusqu'à 17h00

Pour nouvel an le 31/12 à partir de 14h jusqu'à 17h00

### **\* Le menu 3 services servi sur place 52€ hors boissons :**

Le 24 au Soir et le 25 midi et soir, et le 31/12 au soir et 01/01/26 Midi et Soir

(Entre les 2 Fêtes le restaurant reste ouvert aux horaires habituels..menu 3 services à 32€ au choix dans toute la carte)

**Rue du port 40 / 7330 saint ghislain Tel : 065 64 12 81**

**Bon appétit et bonne fête**