



Vous êtes un particulier ?

Pour recevoir de manière originale en toute convivialité, partager des moments inoubliables autour d'un concept qui surprendra vos hôtes, leur offrir un repas à base de produits frais, de qualité et locaux sous leurs yeux!

Une offre sur mesure,

Festival, Événements publics, Soirée privées, Anniversaires, Garden-parties, Mariage,...

Vous êtes une association / Collectivité ?

Avec notre four au feu de bois mobile, Nous réalisons des flamiches au Maroilles au feu de bois mais aussi de tarte au sucre et nouveau des gaulres au Maroilles ou à la confiture de lait dans des tiers à gaulres à la braises.

Nos viandes au grill ou à Broche

Vente à emporter ou à consommer sur place en fonction de l'organisateur.



Les Gourmets Du Bois

Authentiquement Bon

L'ATELIER Traiteur Bistronomique en circuit court

26 rue d'en haut 59144 ETH 06.63.29.01.45 lesgourmetsdubois@gmail.com

Cocktail & Réception

Petit Four salé

- o **Mini Bagels garnis** 0,95€/p par 40p
pavot-chiffonade de noix de jambon-fromage frais-moutarde-miel, sésame-courgette-thon-tomate-câpre, sésame-fromage au saumon citronné, pavot-fromage ail et fines herbes
- o **Navettes Garnies** 0,85€/p par 24p
poulet poivrons rouge fromage mayonnaise curry, saumon fumé à l'aneth citron fromage, fromage courgette thym
- o **Wraps** 0,95€/p par 40p
fromage frais citronné-aneth-saumon fumé, ricotta-tomates-herbes aromatiques et jambon-fromage frais.
- o **Verrines salées** 1,15€/p par 20p
Caviar d'Aubergine fromage frais aux herbes, Tomates Mazzarella, Mangues passion Crevettes, Au deux pommes Maquereau fumé.
- o **Canapés** 0,75€/p par 60p
Crème citron-saumon fumé et aneth-pain de mie noir, noix de jambon sur beurre de roquette, mini blinis de saumon à l'estragon et graines de pavot, mini cake aux olives et poivrons rouges, canapés bloc de foie gras de canard et pommes.
- o **Canapés Prestige** 0,95€/p par 60p
Fromage de chèvre et tomate marinée. Cheesecake à l'avocat/saumon. Mousselines de carottes, houmous. Mini burger, crème carillonde/yuzu, pois gourmand. Biscuit et son crémeux au bloc de foie gras/figues. Cake aux carottes, fromage et jambon sec.
- o **Pain Surprise** 0,75€/p par 50p
beurre citronné-aneth-saumon fumé, fromage frais-pesto vert, mousse de canard-cèpes, beurre-jambon cru, fromage-tomates séchées

Petit Four salé chaud

- o **Mini Burger Chiken français** 1,15€/p par 20p
Oignon rouge, tomate, Mayo aux herbes fraîches, cheddar, poulet croustillant.
- o **Mini Burger Bœuf français** 1,15€/p par 20p
Sauce burger, oignons frits, tomate roquette Bœuf grillé, emmental.
- o **Mini Tacos épicés** 1,15€/p par 20p
Bœuf, légumes grillés, maïs, petit pois, Cheddar.

Petit Four Vegan

- o **Verrines** 0,85€/p par 12p
Bulgour libanais, Légumes grillés provençales, Tomate-mangue-pommes, Lentilles corail crème de coco.
- o **Croque en sel** 14€ le plateau
Radis, bâtonnet de carottes de colorées, concombre, radis long, choux fleur, tomate cerise, crème de pois chiche et soja.

Au Four ou Au Grill

• Nos plats

- Jambon à la Broche 14€ /pers

En croûte de moutarde et bière ou Aux Épices et Miel

- Filet de Volaille mariné cuisons à la broche 14€/pers

Aux épices version Kebabs

- Bœuf Grillé Nous consulter €/pers

Trio de sauce, Tige qui pleure, Ailermilles, Champêtre.

- Flam's à partir de 9,50€/pièce

- Pizza à partir de 9,50€/pièce

- Flamiche au maroilles fermier à partir de 9,50€/pièce

○ Nos garniture possible inclus avec les grillades

Pommes au four et crème

ou

Tian provençale à la mozzarella

ou

Gratin dauphinois et salade verte

ou

Assortiment de crudités et cuites (4 variétés)

○ Sucré au feu de bois

Brioche au sucre et cassonade 6,50€ la pièce

6 part

Gaufre liégeoise à la braise 2,50€ la pièce

Moelleux au chocolat 2,50€ la pièce

Tarte Tatin et crème fermière 3,50€ la part

Tarte fruits rouge spéculoos 3,50€ la part (8part)

Notre Menu à 24€

Entrées

- Pressé de racines et jambon, Fromage frais aux herbes fraîches.
- Tartare au deux pommes, Hareng fumé et maquereau de nos côtes.
- Mouillettes du verger au Maroilles, salade croquante.

Nos Plats

- Volaille fermière rôti au feu de bois, étuvée de légumes bio.
- Saumon en croûte de sésame, risotto crémeux et jus de coquillage.
- Médaillon de cochon fermier farci, tartare de champignons et légumes bio.
- Duo de fromages de notre région.

Desserts

- Trois chocolat et crème anglaise.
- Cheese-cake aux agrumes.
- Tiramisu aux biscuits rose de Reims.

Notre Menu à 36€

Entrées

- Céviché de saumon Gravlax à la mangue et fruits de la passion.
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe.
- Pressé de Tourteau et Pickles de légumes.

Nos Plats

- Mijoté de canard basse température, Ecrasé de patte douce et tuile de Parmesan.
- Médaillon de Mignon de cochon, réduction crème et morilles.
- Croustillant de Dos de Cabillaud, beurre aux salicornes de la cote d'opale.
- Trio de fromages de notre région.

Desserts

- Mûres feuilles, crème au mascarpone et fruits rouges.
- Cheese-cake praliné et caramel au beurre salé.
- Trio de mini merveilleux.

Notre Menu à 48€

Mise en bouche défini en fonction de votre choix de menu

Entrées

- Lucullus tout canard, Foie Gras et magret fumé.
- Ris de veau braisé et langoustines, jus réduit acidulé.
- Ravioles de Homard, bouillon de herbes au parfum d'Asie.

Nos Plats

- Bœuf grillé, marinade version « Tigre qui Pleure ».
- Magret de canard, réduction d'hypocras.
- Bar vapeur et beurre blanc, crémeux de Rattes.

- Trio de fromages de notre région.

Desserts

- Croustillant de chocolat.
- Buffet de mini desserts.
- Pièce montée pâtissière (gâteaux).

Informations complémentaires:

Des modifications sont possible en fonction de l'approvisionnement chez nos producteurs.

Les prix indiqués sont en TTC tva 10% hors prestation de service.

Les menus se composent d'une entrée, d'un plat, fromage et d'un dessert, un choix est à réaliser dans le menu choisi.

Notre Menu Méchoui à 18€

À partir de 30 personnes

Entrées

- Flamiches au Maroilles ou Flam's Chti.
- Terrine maison recette de ma grand mère.
- Mini buffet froid (2 viandes et 3 crudités).

Nos Plats

- Jambon des haut de France prêt à rôtir.
- Filet de volaille mariné aux épices.

En accompagnement:

5 Crudités ou gratin de pommes de terre et tian de légumes.

- Trio de fromages de notre région (en supplément à 3€ par personnes)

Desserts

- Tarte au chuc.
- Cheese-cake aux agrumes.
- Tarte Tatin et crème fermière.

Inclus d'en l'offre la mise à disposition du matériel et d'1/2 stère de bois.

Informations complémentaires:

Des modifications sont possible en fonction de l'approvisionnement chez nos producteurs.

Les prix indiqués sont en TTC tva 10% hors prestation de service.

Les menus se composent d'une entrée, d'un plat, fromage et d'un dessert, un choix est à réaliser dans le menu choisi.

Nos buffets froids à partir de 14€

Buffet sur devis en fonction de vos choix.

Nos Plats Uniques

-Couscous Maison Poulet Merguez 6,50€

-Couscous Maison Poulet Merguez, boulette bœuf à la coriandre 8,50€

-Couscous Royal Maison, Poulet, Merguez, Agneau et Boulette 11,50€
Accompagné de jus et jus épicé, tajine de raisins à la cannelle.

-Tartiflette ou Manniflette 6,50€

-Souris d'Agneau confite au thym pendant 6 heures 11,50€

-Choucroute Alsacienne 8,50€

-Paella Traditionnelle 11,50€

-Lasagne Bolognaise 6,50€

-Carbonnade Flamande 7,50€