

*Gourmandises de
fêtes.....*

*Un chef à votre
service !*



Sébastien Guidez
Chef en Nórd

59630 Looberghe

*Chef en Nord
Vous propose la
carte traiteur*



Les amuses bouches :

Mini quiches ou pizza

Mini burger

Mini croques / Mini muffins

Mini croissant : Tomates Emmental

Pesto Emmental

Pain Bagnat : Thon Tomates

Surimi Tomates

12 Pieces au choix : 12€90 ttc



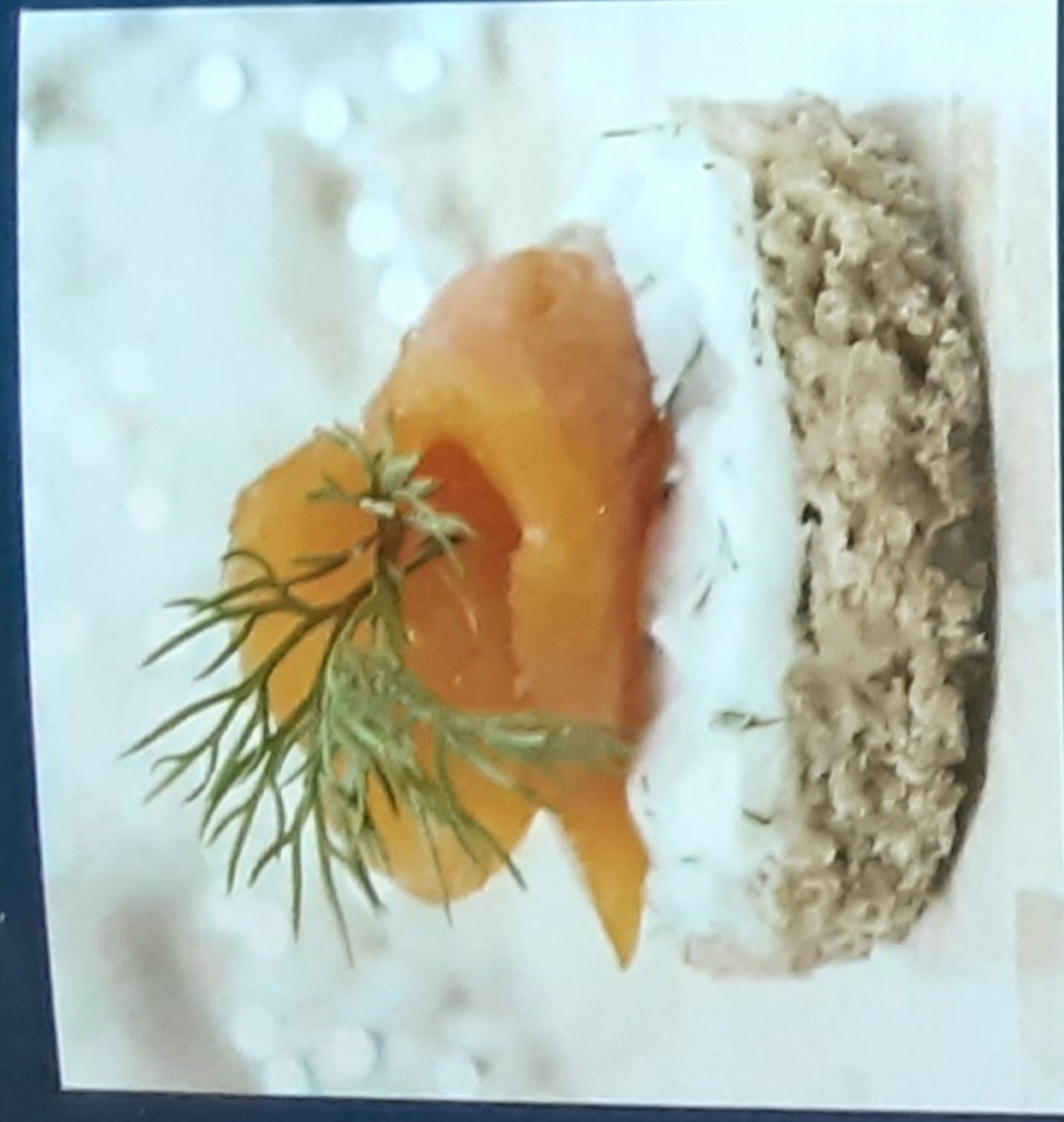
***Composer votre menu
selon vos envies !!***

Site web: chefennord.eatbu.com



Seb En Nord





Les Entrées froides :

Foie gras de canard maison extra
Saumon fumé maison
Verrine scintillante à la pêche
(garnie de saumon fumé, thon, crevettes)
Salade surprise de Noël
(Uniquement composée de légumes)

1 Entrée au choix: 6€90 ttc

Les Entrées chaudes :

Boudin blanc, pommes dorées
Bouchée à la reine volaille
sauce forestière
La douzaine d'escargots au
beurre d'ail et persil
Papillote de St Jacques et
saumon aux petits légumes

1 Entrée au choix: 7€90 ttc

Les Plats Cuisinés :

Médailлон de Veau ,
jus parfumé au romarin
Tournedos de Bœuf
sauce poivre doux
Suprême de volailles,
crème et champignons
Noix de Jambon marinée
au porto et miel
Curry d'Eglefin au lait de coco
Légumes du soleil
1 Plat au choix : 10€20 ttc

Les Accompagnements :

Pommes chaumières
Pommes de terre Duchesse
Gratin de pommes de terre
à la crème

Au choix 2€20 ttc l'unité

Les légumes:

Poêlée de légumes hivernale
(champignons, potimarrons,
fèves, carottes jaunes et
oranges, oignons rouges

Au choix 2€20 ttc l'unité

*Commandez dès
maintenant avant le 20
décembre pour Noël
Avant le 27
décembre pour
Nouvel an.*

*Le paiement doit être fait le
jour de la commande.*

*Livraison à domicile
le 23 décembre pour le réveillon
le 24 décembre pour le jour de Noël
le 30 décembre pour le réveillon
le 31 décembre pour le jour de l'An*

Commande par téléphone

06/88/75/12/19

ou

Mail: chefennord@laposte.net