

Mille Envies

CARTE NOEL DU 22 AU 26 DECEMBRE

2

0

2

5

Plateau festif froid 24€

- Lobster roll's crabe béarnaise
- Tartelette oignons foie gras
- Navette pulled pork ail fumé
- Cup's tartare crevette crème d'avocat
- Financier parmesan butternut

Plateau festif chaud 24€

- Foccacia comté truffé
- Croquette aligot canard confit
- Quiche truite fumé brocolis
- Mini Parmentier effiloché chapon
- Mini choux St-Jacques crème citronnée

Pain surprise: jambon Serrano, fromage frais truffé, crémeuse crabe, saumon fumé, mousse foie gras. 29,99€

Entrées froides

- Foie gras maison, gelée de champagne, confit d'échalotes, toast brioché 9,50€
- Bûchette saumon fumé / crabe, méli-mélo d'agrumes 8,50€
- Tartelette fraîcheur d'hiver (magret fumé, figue, copeaux de foie gras, pickles de légumes) 8,20€

Entrées chaudes

- Coquille St-Jacques, spaghetti de courgettes sarfranné 8,10€
- Papillote transparente bar et gambas, risotto yuzu 8,30€
- Tatin d'endives, foie gras poêlé, gelée d'oignons 9,20€



Mille Envies

Plats chauds

-Chapon crème truffé, écrasé de pomme de terre patate douce graine de courge, poêlé de Légumes oubliés

15,90€

-Filet de rouget sauce armoricaine, suprême de mangues rôties, timbale de céréales gourmandes, tagliatelles de courgettes safranées 17,50€

-Pavé de bœuf crème girolles, fondant de pomme de terre cœur truffé, poêlé de carottes et fevettes

17,20€

-Caille farci sauce périgourdine, pomme dauphine aux herbes, poêlé butternut, choux romanesco 16,90€

Menu enfant 10,50€

-Crêpe jambon/fromage ou saumon fumé

-Burger poulet, potatoes aux herbes

Bûches 3,80€ la part (4,6 et 8 parts)

-Magie de Noël: mousse lait, compote passion/banane, mousse banane, craquant feuillantine

-L'audacieuse: mousse chocolat blanc, framboise, crème pistache, craquant pistache

-L'envol: mousse café, crémeux praliné, brownies, croustillant praliné



Mille Envies

CARTE DU NOUVEL AN DU 30 AU 1ER

2

0

2

5

Cocktail dînatoire (8 personnes minimum) 18
pièces par personnes 24,5€

Pièces froides

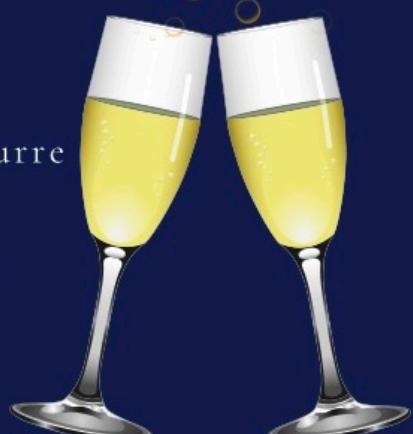
- Dôme saumon yuzu sablé basilic
- Lobster roll's homard béarnaise
- Rouleau de printemps guacamole, piquillos
- Cupcake fourme d'ambert pickles poires
- Tartelette compote d'oignons bille foie gras
- Navette rillettes de pulled pork ail fumé
- Foccacia aux herbes tartare de St-Jaques, fromage
frais aux herbes

Pièces chaudes

- Mini Parmentier potiron champignon crumble
amande
- Mini burger rossini foie gras boeuf
- Fajitas chèvre truffé
- Quiche magret fumé figue
- Mini bol asperges vertes crevettes curry
- Mini choux St-Jacques crème citron

Pièces sucrées

- Merveilleux spéculoos
- Cornet chocolat noir caramel beurre
salé
- Sphère praliné chocolat blanc
- Tartelette citron/framboise



Mille Envies

BUFFET DU NOUVEL AN DU 30 AU 1ER

Buffet (8 personnes minimum)
38,50€/personnes

- Foie gras maison, confit d'échalote, toast brioché

- Saumon gravlax baies roses et aneth, blinis, crevettes bouquets

- Eventail de charcuterie des fêtes (galantine, jambon Serrano, saucisse truffé) et ses pickles

- Magret de canard sel de guérande, compoté de figue

- Ballotine de poulet jaune farcie ail fumé lard

- Ceviche de rouget mariné sauce vierge perles de citron

- Salade de penne potiron mandarine

- Céréales gourmandes grenade et menthe

- Pomme de terre grenaille fines herbes copeaux de parmesan jambon cru

- Tagliatelles de carottes crumble pistache

- Salade de concombre, granny smith et avocat

- Gâteau : le New Year
sablé breton, mousse poire, crémeux caramel,
éclat de nougatine
+ assortiment de 2 mignardises/personne



Mille Envies

2

0

2

5

Commander avant le 14 décembre 2025
pour Noel et avant le 22 décembre pour
Nouvel An

30% d'acompte pour toute commande
réduction de 5% pour toute commande
avant le 5 décembre 2025

Livraison gratuite sur Loos et 2km
autour de Loos, autre merci de nous
consulter

Site internet: mille-envies.eatbu.com ou
07.62.45.68.44

**MILLE ENVIES TRAITEUR VOUS
SOUHAITE DE BELLES FÊTES DE FIN
D'ANNÉE.**



