

## Les mises en bouche

Plateau 12 pièces cocktails froides	19.85€
Plateau 12 pièces cocktails chaudes	19.85€

## L'instant de partage

### LES PRODUITS FUMÉS

Truite fumée à froid au bois de hêtre - 90gr	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, ballotin de 250gr	37.10€
--	--------

## Retrait

**CASSIOPA**

98 rue du Pont Gave  
ZA du Bois  
62840 Fleurbaix

Le 23/12/2024  
de 10h00 à 18h30

Le 24/12/2024  
de 09h00 à 13h00

**LE MANOIR  
DE MARCQ**

551 Rue Albert Bailly  
59700 Marcq-en-Barœul

Le 23/12/2024  
de 10h00 à 17h00

**CASSIOPA**  
ZA du Bois 98 rue du Pont Gave, 62840 FLEURBAIX  
03 21 61 91 51 - [contact@cassiopa.fr](mailto:contact@cassiopa.fr)  
[www.cassiopa.fr](http://www.cassiopa.fr)



## Carte de Noël 2024



**COLLECTION N°2**

**CASSIOPA**  
— TRAITEUR - SCENARISTE —

## Pour une faim de sauces

La sauce langoustine - 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

Assortiment de 5 variétés de fromages - 300gr, minimum 5 pers Accompagné de pâte de coing et confiture de Noël	30.00€
---	--------

## Les desserts

### LA TRADITION

Bûche vanille de Madagascar, biscuit roulé, crème légère à la vanille, caramel fleur de sel - 8 pers	32.00€
---	--------

### LE MONT BLANC

Crèmeux marron, meringue moelleuse et acidulée, coeur moelleux mandarine et marrons confits	7.40€
--	-------

## Les entrees froides

Pâté en croûte (volaille, girolles, ...)	7.80€
Cannelloni de truite fumée, garni de tourteau aux parfums de mangue et lime, vinaigrette d'agrumes	9.20€
Crèmeux de topinanbour à la truffe, boudin blanc et pommes de terre	8.90€

## Les entrees chaudes

Bouchée à la reine, ris de veau et morilles	12.90€
La coquille St-Jacques luttée, crème de céleri truffée et légumes comme un pot au feu	13.30€

## Les plats vegetariens

La croûte de champignons de la ferme de la Gontière, morillés et ail d'Arleux	17.50€
Mini potimarron rôti à la bière, garni d'une purée de lingots du Nord, noix, carottes, échalotes, le tout parfumé à l'orange	15.50€

## Le fleurbaisien

### NOTRE PRODUIT SIGNATURE SALÉ

Pithiviers foie gras, truffe et genièvre  
4 personnes

41.00€

## La signature

### NOTRE PRODUIT SIGNATURE SUCRÉ

Bûche parfum noisette et citron,  
fine pellicule de chocolat  
8 personnes

39.00€

## 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

Médailon de suprême de Licques comme une blanquette, sauce langoustine	22.50€
Tournedos de bœuf Charolais, toasts de pain de campagne, escalope de foie gras, écrasé de pommes de terres à la truffe et légumes de saison, jus de boeuf aux épices de Noël	29.30€

## Pour les gourmands en supplement

Purée de légumes racines et carottes de Licques - 100gr	4.00€
Ecrasé de pommes de terre pafumé à la truffe - 100gr	5.00€
Poêlée de légumineuses - 100gr	4.00€