

## COCKTAIL DINATOIRE

Commande minimum pour 6 convives

29€ / PAR PERS

19 pièces assorties, composé de :

### I. LE PAIN SURPRISE POLAIRE

### II. LES PIÈCES FROIDES

Tartelette potiron & panacotta au cresson

Poulpe, carotte & gel au safran de la Baie de Somme

Pâte d'huile de noisettes & foie gras

Cubique de joue de bœuf & mayonnaise fumée

Saumon gravlax & gel concombre yuzu

Cookie graines de courges & crème butternut

Shortbread moutarde, kipper & marmelade d'endives

### III. LES PIÈCES CHAUDES

Raviole croustillante panais & truffe

Moelleux escargots, épinard & verveine

Samossa sanglier confit aux cranberries

Fricassée de gambas, coco & curry vert

Cromesquis de crabe & wasabi

Croque-monsieur à la truffe

Cromesquis mimolette

### IV. LE DESSERT

Au choix parmi les desserts individuels

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

### CHAMPAGNE

20,50€

Copin Cautel - Les jeunes pousses

### VIN ROUGE

13,90€

Médoc - Le relais de Patache d'Aux

### VIN BLANC

7,70€

Viognier Chardonnay - Vin de Lune

### VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL

9,90€

Viognier Chardonnay désalcoolisé - Arjolle

DÉCOUVREZ À L'ATELIER UNE PLUS GRANDE  
SELECTION DE VINS ET DE CHAMPAGNES



## POUR PASSER VOTRE COMMANDE

### POUR NOËL :

Les commandes sont à passer au plus tard le 18/12.

Les commandes sont à retirer à l'atelier le 24/12  
le matin uniquement de 9h à 12h.

### POUR LA SAINT SYLVESTRE :

Les commandes sont à passer au plus tard le 26/12.

Les commandes sont à retirer à l'atelier le 31/12  
le matin uniquement de 9h à 12h.



L'atelier Culin'r est fermé les 25, 26  
Décembre 2024 et 01 Janvier 2025.



03 21 09 88 32

culin.r@orange.fr

www.culin-r.com



Carte des Fêtes

2024

CULIN'R TRAITEUR

NOUVELLE ADRESSE

844, AVENUE D'ÉTAPLES  
62780 CUCQ

## PIÈCES DE COCKTAIL FROIDES

Chaque variété est vendue par 5 pièces

7,25€

LES 5 PIÈCES  
D'UNE VARIÉTÉ

Tartelette potiron & panna cotta au cresson

Poulpe, carotte & gel au safran de la Baie de Somme

Pâte d'huile de noisettes & foie gras

Cubique de joue de boeuf & mayonnaise fumée

Saumon gravlax & gel concombre yuzu

## PIÈCES DE COCKTAIL CHAUDES

Chaque variété est vendue par 5 pièces

8,25€

LES 5 PIÈCES  
D'UNE VARIÉTÉ

Raviole croustillante panais & truffe

Moelleux escargots, épinard & verveine

Samossa sanglier confit aux cranberries

Fricassée de gambas, coco & curry vert

Cromesquis de crabe & wasabi

## PAIN SURPRISE POLAIRE



24€

32 toasts assortis, composé de :

Saumon fumé & pain d'épices

Chèvre frais, agrumes & noix de cajou

Roquefort & poire

Échine de porc séchée, miel & parmesan

## COFFRET DE MIGNARDISES SUCRÉES

12 pièces assorties, composé de :

14€

Truffe croustillante noisettes & vanille grillée

Pâte de fruits au citron & gingembre

Tartelette framboise, poivrons & croustillant tonka

Financier pistache

## ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard maison mi-cuit, IGP Sud-Ouest

13€/100G

Suggestion pour accompagner votre foie gras :

Moelleux pain d'épices

1,30€ PIÈCE

Saumon fumé à la ficelle dans notre fumoir

5,50€/100G

Saumon gravlax, patate douce & gel concombre yuzu

7,90€/PAR PERS

Opéra de foie gras, poire au sureau & streusel noisette

9,80€/PAR PERS

## ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc traditionnel (environ 150g/180g)

15,80€/KG

Boudin blanc aux morilles (environ 150/180g)

19,50€/KG

“ LE PARFAIT DE LA TERRE ”

11,50€

Ris de veau, croûte de noisettes, pétales de fenouil,  
confit safran & marmelade kumkat

“ LE PARFAIT VÉGÉ ”

9,50€

Risotto de blé vert au potimarron, pleurotes & éclats  
de cacahuètes

## DÉCOUVREZ NOTRE MENU ENFANT SPÉCIAL POUR LES FÊTES

### MENU ENFANT

Conseillé pour les enfants de 3 à 10 ans

10,90€

Fricassée de volaille aux marrons &  
pommes dauphines

Bûche roulée chocolat & noisettes

## PLATS

Rôti de chapon, trompettes, pistaches & jus à la tonka

13,80€

Paleron de boeuf confit & sauce avec moelle

15,50€

Filet mignon de veau, croûte de noisettes & sauge

18€

Dos de cabillaud, sauce vierge clémentine & noix  
de cajou

16,80€

Garniture commune :

Palet de gnocchi aux herbes & quartier de céleri

## DESSERTS



### BÛCHES À PARTAGER

14 € LES 4 PARTS - 19 € LES 6 PARTS - 24 € LES 8 PARTS

“ BÛCHE PISTACHE FRAMBOISE ”

Biscuit et mousse pistache, compôtée à la framboise &  
croustillant pistache

“ BÛCHE DU PIÉMONT ”

Biscuit chocolat, mousse chocolat au lait, vanille grillée,  
croustillant & praliné noisette

### DESSERTS INDIVIDUELS

4€ LE DESSERT

“ L'ANGE DE NOËL ”

Sablé breton châtaigne, bavaroise vanille & insert pomme

“ LE BONNET ”

Tartelette épices, compôtée de poires au vin chaud, insert  
figues & guimauve

“ LE CADEAU ” 

Biscuit & croustillant coco citron vert, mousse chocolat  
blanc & rhum coco, crémeux ananas & citron vert