

LISTE DE nos PLATS CUISINES



Daniel Corroyer

Créateur de vos repas et réception

1 Grande Rue Boulogne sur Mer 62200

Tél : 03 21 31 53 57

Fax : 03 21 33 79 73

Tous nos plats sont accompagnés de légumes chauds fait maison .

- Gigot en venaison
- Carbonnade de bœuf
- Osso bucco
- Curry de porc
- Curry d'agneau
- Cuisse de grenouille à la provençale
- Lapin à la moutarde
- Lapin en gibelotte
- Lapin au roquefort
- Cochon de lait farci sauce poivrade
- Navarin d'agneau
- Colombo de porc
- Colombo d'agneau
- Porc sauté à l'ananas
- Estouffade de bœuf
- Emincé de veau aux pâtes fraîches
- Emincé de volaille aux pâtes fraîches
- Blanquette de porc
- Blanquette de veau
- Blanquette de dinde
- Boulette d'agneau à l'indienne
- Travers de porc au miel grillé sauce miel

LISTE DE nos PLATS CUISINES

- Tête de veau en sauce
- Bœuf carottes
- Veau marengo
- Veau à la catalane
- Joue de porc confite
- Cassoulet
- Couscous
- Carré de cochon de lait rôti au thym
- Cuisse de canard confite au vinaigre de xérés
- Coq au vin
- Dinde à la catalane
- Poulet au citron
- Paupiette de dinde forestière
- Magret de canard aux pêches
- Magret de canard au poivre vert
- Cuisse de poulet tandori
- Gyros de dinde
- Filet de pintade
- Canard aux trois saveurs
- Poulet vallée d'auge
- Coquelet aux morilles
- Pintade aux poires
- Chapon aux morilles (pendant la saison)
- Pintade aux morilles
- Canard à l'orange
- Suprême de poularde
- Poule au riz
- Poulet chasseur
- Poulet basquaise
- Pintade forestière
- Pintade au landerai de choux
- Pintade aux figes
- Poulet à la crème de maroilles
- Poulet au vieux Samer
- Caille aux raisins
- Filet mignon de porc en sauce

LISTE DE nos PLATS CUISINES

GIBIER

(Pendant la période de la chasse)

- Civet de marcassin
- Pavé de cerf
- Faisan au cidre
- Faisan en salmis
- Civet de lièvre
- Civet de biche
- Perdreau cuisiné
- Côte de chevreuil sauce grand veneur
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur

POISSON

- Calamar à l'américaine
- Filet de poisson en sauce
- Bar poêlé sur un lit de fenouil
- Bar poêlé sur un chutney de fruits du paradis
- Marmite du pêcheur
- Lotte sur fondue de poireaux
- Lotte aux agrumes
- Lotte à l'américaine
- Lotte à l'indienne
- Thon sauce tartare
- Saumon sauce tartare
- St Jacques sauce normande (pendant la saison)
- St Jacques au whisky (pendant la saison)
- Duo de sole et son coulis d'écrevisses
- Dos de cabillaud en sauce
- Filet de sole sauce madras
- Effeillé des trois poissons
- Espadon sauce normande
- Thon à la provençale

LISTE DE nos PLATS CUISINES

- Raie aux câpres
- Blanquette de lotte
- Pavé de bar au beurre blanc
- Saumon sur peau crème de porto
- Gainée boulonnaise
- Choucroute de poisson
- Turbot crème de sauternes

Tous nos plats sont accompagnés de légumes chauds au choix parmi :

Gratin dauphinois, gratin normand, gratin de courgettes, julienne de légumes, épinard à la crème, mousseline de céleri, mousseline de carottes, mousseline de brocolis, riz cuisiné, pâtes fraîches, pomme de terre sautée. . . .

veuillez nous consulter pour les tarifs

Les plats peuvent être en part individuelle ou en terrine selon le nombre de personne.

Un chèque de consigne sera demandé pour les plats.

- *Minimum de 10 personnes*
- *livraison possible à partir de 20 personnes*