

# Maison Racine

CARTE DES FÊTES

## Le traiteur

### L'apéritif.

Plateau cocktail de 20 pièces :

- sablé, crème de pesto et chorizo
- tartelette au caviar de carottes et échalote confite
- moelleux, crème aux herbes, citron confit et truite fumée
- brochette de courge rôtie, filet mignon fumé & tomme à l'ail des ours

**29€ le plateau**

Planche à partager : fromages du Nord, viandes séchées, confit d'oignons à la mûre sauvage, crackers aux graines

**17€ la planche de 3 à 4 pers.**

Croquette de crevettes grises artisanale

**2,95€ pièce**

---

### L'entrée.

Coquille Saint-Jacques (pêche sélective française, Manche ou Bretagne)

**7,90€ par personne**

Cassolette de Saint-Jacques (Manche ou Bretagne), crème de courge musquée, poitrine fumée & chips de panais

**9,90€ par personne**

Vol-au-vent à la Volaille de Licques et aux morilles sauvages (ou nature)

**5,90€ morilles / 3,80€ nature**

Escargot des Flandres en persillade

**9,50€ la douzaine**

Raviole de courge au miel, bouillon à la sauge, chips de panais

**7,90€ par personne**

---

### Le plat.

Volaille de Licques en ballotine, jus à la chicorée des Flandres, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, carottes rôties & purée de céleri

**14,50€ par personne**

Porc roulé à la poitrine fumée, bouillon crémé aux morilles, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, carottes rôties & purée de céleri

**12,90€ par personne**

Cabillaud (pêche à la ligne), beurre blanc au cidre, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, carottes rôties & purée de céleri

**14,90€ par personne**

Polpette végétarienne aux champignons, bouillon crémé aux morilles, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, carottes rôties & purée de céleri

**12,50€ par personne**

# Maison Racine

CARTE DES FÊTES

*Au détail*

## Entrées

	Prix au kg
Boudin blanc	18,90 €
Boudin blanc aux Morilles sauvages	21,90 €
Pâté en croûte	25,90 €

## Accompagnements

Ecrasé de pommes de terre au beurre noisette, carottes rôties, et purée de céleri

**6,90€ par personne**

## Viandes et volailles

	Prix au kg
Pintade de Licques	14,90 €
Dinde de Licques	16,90 €
Farce noisettes/champignons	14,90 €
Ballotine de dinde farcie	24,90€
Porc roulé aux morilles	19,90 €
Rôti de bœuf	28,90 €
Agneau d'Esquelbecq au beurre d'ail	28,90€

## Fromages

Plateau de fromages du Nord, confit d'oignons à la mûre, beurre fermier

**6€ par personne**

Plateau de fromages à raclette (nature, ail des ours, truffe, fumée) & charcuterie

**9€ par personne**

---

## Comment commander ?

Commandes possibles jusqu'au 15 décembre pour Noël et jusqu'au 22 décembre pour Nouvel An (nous vous conseillons de commander le plus tôt possible car le nombre de commandes est limité) :

- Directement en boutique au 39 rue principale à Bambecque : les mardi, mercredi et vendredi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h le samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h.
- Au 06.12.65.79.64

Les commandes seront à retirer en boutique **le vendredi 23 ou le samedi 24 décembre de 9h à 16h30 pour Noël, & le vendredi 30 ou samedi 31 de 9h à 16h30 pour Nouvel An.**

**Nous serons exceptionnellement ouverts les jeudis 22 et 29 décembre de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.**