



LE GOÛT DES FÊTES RÉUSSIES

Les Incontournables

Foie gras maison	139 €/kg
Confit d'oignons	1.75 € la barquette de 100 gr
Confit d'oignons ardennais (baie rouge)	1.75 € la barquette de 100 gr
Confit de figues	2.30 € la barquette de 100 gr
Assiette apéro espagnole (8 sortes)	7.50 €/pers
Lomo Cabacero, rosette, Chorizo, Cerrano (30 mois), Girona poivre, fines herbes, Penceta Curada, Longanisa, olives, ail confit...	

Les Croquettes

	Format apéro	Format entrée (70-80 g)
Chorizo	0.70 €/pc	2.60 €/pc
Homard	1,70 €/pc	4,10 €/pc
Ris de veau Truffe	1.25 €/pc	4.90 €/pc
Faisan	0.80 €/pc	3.40 €/pc
Tomates séchées mozza Serrano	0.70 €/pc	2.30 €/pc
Jambon Ganda/fromage chèvre	0.60 €/pc	2.50 €/pc
Crevettes		3.00 €/pc

Les Potages

	300 ml/pers
Bisque de homard	5.00 €

Les Entrées

Les 6 escargots beurre à l'ail	9.00 €
Cuisses de grenouille beurre à l'ail	9.00 €
Cassolette de scampis	9.00 €
Saint-Jacques pommes et calvados	12.00 €

Boudins de fêtes

disponibles
dans notre étale
dès le 2 décembre

Gibier

N'hésitez pas à nous
consulter pour vos
dindes et pintadeaux
désossés et farcis,
vos gibiers et volailles
en tout genre.

Dernier délai pour les commandes : dimanche 21 pour Noël et dimanche 28 pour Nouvel an.

Les Plats

Pavé de saumon mariné au sirop d'érable	15.00 €
Caille farcie raisins triple sec sauce à l'orange	12.00 €
Ris de veau champignons crème	15.00 €
Filet de dinde farci en forestière	9.50 €
Risotto sauce champi ou crème canard confit	10.50 €

Les Plateaux

Pierrade

La Classique (250 g/pers) (Bœuf / porc Duroc / filet de dinde / agneau ou Canard)	13.50 €
---	---------

La spéciale Atelier (250 g/pers) (3 viandes d'exception + onglet...)	15.50 €
---	---------

Fondue Bourguignone

La Classique (250 g/pers) (Bœuf / porc Duroc / filet de dinde / agneau ou Canard)	13.50 €
---	---------

La spéciale Atelier (250 g/pers) (3 viandes d'exception + onglet...)	15.50 €
---	---------

Gourmet

(mini-merguez / mini-chipo / mini-boudin / mini-steak suisse / mini-cordon / mini-boulette / bœuf/porc/veau)	15.00 €
---	---------

Tepannyaki (300gr/pers)

(thon rouge, gambas mariné ail, dos de saumon, dinde curry, émincé de boeuf mariné, émincé de volaille mariné, saucisse grill mozza)	19.00 €
--	---------

Plateau raclette

(3 fromages + 11 charcuteries avec légumes et pdt)	14.00 €
--	---------

Les Accompagnements

Gratin dauphinois	9.80 €/kg
Purée	8.85 €/kg
Purée de carottes	10.15 €/kg
Gratin patates douces	10.50 €/kg
Pomme Macaire	21.50 €/kg
Légumes	2 €/Pers

Au choix : 2 chicons braisés ou 3 ballotins de princesses lardés ou 1 assortiment légumes froids



HORAIRES DURANT LES FÊTES

Lun 22 déc : Fermé

Mar 23 déc : 8h - 18h30

Mer 24 déc : 7h - 15h

Jeu 25 déc : 9h - 12h

Ven 26 déc : 8h - 13h et
14h - 18h30

Sam 27 déc : 8h - 18h

Dim 28 déc : 8h - 12h

Lun 29 déc : Fermé

Mar 30 déc : 8h - 18h30

Mer 31 déc : 7h - 15h

Jeu 1^{er} jan : Fermé

Ven 2 jan : Fermé

Sam 3 jan : 8h - 18h

Dim 4 jan : 8h - 12h

056 48 87 02

www.atelier-saint-pierre.be



Rue Saint-Pierre 19,
7700 Mouscron