



## Pour vos repas de fêtes : La Cuisine de Corinne

### AMUSE-BOUCHES & ENTRÉES FROIDES

- Verrine de Foie Gras ..... 3,95€ pièce  
*Compotée de poire et sa préparation de Foie Gras de Canard*
- Verrine de Saumon ..... 3,95€ pièce  
*Semoule, sauce roquette, fromage blanc, saumon cuit, aneth*
- Verrine de St Jacques ..... 3,95€ pièce  
*Boulgour, écrasé de tomates, noix de Saint-Jacques*
- Exquis d'Artichaud ..... 4,90€ pièce  
*Crème d'artichaud et sa tranche de saumon couchés sur un blini*
- Chips à la Truffe ..... 5,95 € le paquet
- Sablés au Parmesan ..... 5€ la barquette de 12 sablés  
*Fait 100% Maison. Idéal pour l'apéritif, sur un beau Champagne*

### AMUSE-BOUCHES & ENTRÉES CHAUDES

- Mini Croque-Monsieur truffé ..... 2,10€ pièce  
*A réchauffer 6 min au four à la dernière minute*
- Plateau de 12 Bouchées Gourmandes ..... 13€  
*Mini feuilleté d'escargot de Bourgogne, canapé de boudin blanc à la mangue, Wrap de Saumon, mini Bouchée à la Reine de volaille*
-  - Ficelle Picarde LA PRAIRIE ..... 3,10€ pièce  
*Crêpe maison, béchamel au lait cru, jambon et champignons de Paris*
- Ficelle Normande ..... 3,95€ pièce  
*Crêpe maison, Pont l'Évêque Fermier, pomme caramélisée, crème fraîche de Normandie*
- Ficelle Auvergnate ..... 3,95€ pièce  
*Crêpe maison, Saint-Nectaire*
- Ficelle Arrageoise ..... 3,95€ pièce  
*Crêpe maison, Cœur d'Arras, Andouillette Becquart, oignons, crème fraîche de Normandie*
- Bouchée à la Reine à la Volaille ..... 4,50€ pièce
- Vol-au-Vent au Ris de Veau ..... 6,90€ pièce





## LES PLATS CHAUDS

 - Dodine de Chapon ..... 16,90€/pers

*Cuisse de Chapon en dodine de farce maison porc & veau et sa sauce au vin jaune, accompagné d'une part de Gratin de Pomme de Terre Pompadour. À réchauffer.*

 - Caille Farcie de Noël ..... 16,90€/pers

*Caille entière des Landes désossée et sa farce porc & veau aux petits raisins secs, sauce béchamel, accompagnée de Gratin de Pomme de Terre Pompadour. À réchauffer.*

- Paupiette de Saumon ..... 15,90€/pers

*Paupiette de Saumon cuit aux épinards et sa sauce au beurre blanc citronné, accompagné de son Gratin de Pomme de Terre Pompadour. À réchauffer.*

## ACCOMPAGNEMENTS PLATS CHAUDS

- Gratin de Pompadour ..... 5,90€

*Pommes de Terre coupée en lamelles façon gratin Dauphinois. Barquette de 200g*

- Poire au Vin 3,90€ pièce

- Farce pour vos Volaille :

- Nature ..... 13,50€/kg

- Truffée ..... 16,50€/kg

- Figue fraîche pochée ..... 2,90€ pièce

## LES PETITS PLATS DE TOUS LES JOURS

- Lasagnes Italiennes ..... 6,90€

*Mélange de 3 viandes (bœuf, porc, veau), pâte Di Cecco, sauce tomate*

- Chou Farci ..... 5,95€

*Mini chou, viande bœuf et porc, sauce tomate*

- Welsh ..... 5,90€

*Cheddar anglais fermier, pain de campagne, jambon de Paris, bière*

- Burger LA PRAIRIE ..... 6,90€

*Pain bun BIO, viande de bœuf, oignons, cornichons, sauce burger*

- Tartiflette ..... 6,80€

*Pommes de Terre, Reblochon de Savoie, lardons, crème fraîche*

- Tarte au Maroilles ..... 3,90€

Pour un service optimal, nous vous conseillons de passer votre commande au plus tôt directement en boutique.

**Toute l'équipe de LA PRAIRIE ARRAS vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !**

