



MORESTO

Le savoir-fête



MORESTO TRAITEUR  
LE PASSÉ SIMPLE  
LA CLOCHE • NANO  
LE VOLAILLER



# NOËL NOUVEL-AN

2020 • 2021

*La Fête est dans l'Assiette !*





## AMUSE-BOUCHE FROIDS

7€50

### FORFAIT 6 AMUSE-BOUCHES FROIDS

- Maki de poireaux aux huîtres
- Toast pain de mie aux crevettes grises
- Tartelette de foie gras et confiture de coings
- Radis noir, petits pois à l'huile de graine de sésame, shiso affila
- Boulette de chèvre, herbes vertes et sésame bicolore
- Crackers russe à la crème de citron et saumon

## AMUSE-BOUCHE CHAUDS



**Plateau de 30 Toasts pain de mie** ..... 30 €  
 Saumon fumé Maison sur crème de citron - Crevettes grises et tomate  
 Jambon fumé artisanal sur tapenade - Fromage frais  
 Salade de crabe sur concombre

**Plateau de 6 Toasts briochés au Foie Gras (diamètre 6 cm)** ..... 20 €

**Plateau de 16 pièces Foie Gras folie** ..... 24 €  
 Brochette de Foie Gras, magret fumé et pain d'épices  
 Petit lingot de Foie Gras et crispy de fruits rouges au chocolat croquant  
 Crème brûlée au Foie Gras, chapelure de Spéculoos, sel de Guérande  
 Macaron de Foie Gras, gelée à la mandarine

**Plateau de 16 Pincés gourmandes** ..... 26 €  
 Radis noir, petits pois à l'huile de graine de sésame, shiso affila  
 Galette mexicaine, guacamole, poivrons rouges et jaunes  
 Courgette, tiramisu de Gambas façon Thai  
 Betterave ronde de Chioggia, Saumon gravlax, crème de wasabi

**Plateau de 25 finger-food** ..... 32 €  
 Tartelette au foie gras et confiture de coings  
 Mini-tomate aux crevettes grises  
 Sablé de betterave et anguille fumée  
 Sushi de poireaux aux huîtres  
 Crackers russe, mousse de chèvre, piment d'Espelette et magret de canard fumé

**Verrines de luxe 80 ml froides**  
 - Crème d'avocat, coco et citron vert ..... 2,80 €\*  
 - Tartare de saumon aux agrumes, crumble de moutarde douce ..... 2,80 €\*  
 - Purée de pois vendéens et crevettes grises ..... 3 €\*  
 - Pommes et carottes à l'orange et citron vert, scampis émincé, brisures de noix ..... 3 €\*  
 - Betteraves au jus de miel, foie gras mariné ..... 3,20 €\*

**Planche familiale** ..... 49 €\*  
 4 canapés de pain d'épices au foie gras et betterave rouge confite  
 4 tortillas aux girolles et brisures de truffe - 4 toasts au saumon fumé  
 4 bonbons de scampis spicy - Viande des Grisons, Saltuffo, Tête de Moine, légumes croquants et tsaziki, guacamole, crackers, mousse de jambon, grisini

**Planche à (s')offrir** ..... 38 €  
*La planche est incluse dans le prix*  
 Scampis aigre-doux - Boulettes de chèvre, herbes vertes et sésame bicolore  
 Makis aux poireaux aux huîtres - Jambon de Serrano - Saltuffo finement tranché  
 Saucisse fumée, chorizo - Kiwi, raisins, mandarine, tomates cerises  
 Fromage « La Cloche », abricots secs et noix de pécan

**Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac**  
 Le litre 3/4 ..... 13 €\*

**Festival de Mini Croquettes (les 10 pièces) :**  
 - Croquettes au Fromage ..... 8,50 €  
 - Croquettes de Volaille au citron et lait de coco ..... 10 €  
 - Croquettes aux Crevettes ..... 12 €

**Verrines de luxe 80 ml à réchauffer**  
 - Fricassée de gambas, bouillon de légumes épicé ..... 3,50 €\*  
 - Butternut grillé, confit de veau cuit basse température ..... 3,50 €\*  
 - Petite crème de corail, St Jacques poêlée ..... 4 €\*  
 - Ris de veau à la graine de moutarde ..... 5 €\*

\*Prix hors caution.

## FOIE GRAS

**Les Terrines de Foie Gras frais de Canard**  
 - Terrine de 400 gr ..... 45 €  
 - Terrine de 600 gr ..... 62 €

**Les Coffrets Foie Gras**  
 Coffret Foie Gras Ste Croix du Mont ..... 59 €  
 Terrine de Foie Gras de 400 gr - Confiture d'airelles aux échalotes  
 Pain brioché - Bouteille de Ste Croix du Mont  
 Coffret Foie Gras Mailly ..... 78 €  
 Terrine de Foie Gras de 400 gr - Confiture d'airelles aux échalotes  
 Pain brioché - Bouteille de Champagne Mailly Brut

**Les Plateaux de Foie Gras**  
 Plateau de 2 tranches de Foie Gras de Canard de 70 gr ..... 22 €  
 confit d'airelles et figue fraîche  
 Déclinaison de Foie Gras (4 x 35 gr) ..... 28 €  
 Foie gras d'Oie du Volailier - Foie gras de Canard du Madrigal  
 Lucullus de Foie Gras - Lingot du Madrigal sur roquette, magret de canard fumé et pignons de pin - Figue et mangue fraîche  
 Pain brioché ..... 2,80 €

## ENTRÉES FROIDES

**Foie Gras frais Maison** ..... 13,50 €\*  
 Chutney de betteraves et pommes Golden, noix et poires caramélisées, brioche individuelle

**Assiette des Richesses de la Mer** ..... 17,50 €\*  
 Saumon fumé, Tartare de Saumon au yuzu et gingembre, tomate aux crevettes grises, gambas, salade de crabe sur concombre, truite fumée, anchois frais mariné, lentilles corail et fine brunoise de radis et céleri

**Salade de Homard sur Pain perdu** ..... 20,50 €\*  
 Homard sur pain perdu, beurre de tomate, mesclun à la chlorophylle, crémeux de céleri rave, pointes de rouille

**Cannelloni d'aubergine et Saumon** ..... 14,50 €\*  
 Cannelloni d'aubergine confite au chène, mousse d'anguille, tronçon de Saumon Gravlax

**Déclinaison de 3 Carpaccios** ..... 16,50 €\*  
 St Jacques au citron et Caviar Avruga  
 Bœuf, marinade et condiments poivrés  
 Mahi mahi façon ceviche (citron vert, coriandre, tomate, jeunes oignons)

**Symphonie de Légumes et Betteraves (Veggie)** ..... 13 €\*  
 Coulis de patate douce, brisures de noisettes, bavarois à l'avocat, oignons marinés

\*Prix hors caution.



## ROYAL BELGIAN CAVIAR

La boîte de 30 gr ..... 45 €  
 La boîte de 30 gr en colis cadeau ..... 60 €  
 (Boîte de Caviar accompagnée de pommes de terre, crème aux fines herbes et vodka)  
 La boîte de 125 gr ..... 175 €  
 La boîte de 125 gr en colis cadeau ..... 190 €  
 (Boîte de Caviar accompagnée de pommes de terre, crème aux fines herbes et vodka)





## PLATEAUX FROIDS



### LES PLATEAUX DE SAUMON

- Plateau de Saumon fumé Maison ... 15 €**  
Entrée pour 2 personnes - Saumon fumé maison 300 gr, échalotes, persil, citron bio
- Plateau de Saumon en belle-vue ... 57 €**  
Entrée pour 8 personnes - Saumon cuit en belle-vue, saumon fumé maison, petites tomates aux crevettes grises, citron bio
- Déclinaison de saumon (4x 60 gr) .... 24 €**  
Saumon fumé maison - Saumon fumé à la truffe  
Petit gâteau de saumon à la betterave rouge, courgette et poivre citronné  
Tartare de Saumon au yuzu et gingembre  
Bavarois de céleri fumé et oignons rouges confits

- Plateau du pêcheur (pour 4 personnes) ..... 49 €**  
Filets de Rouget, tomate et huile vierge, tronçons de saumon fumé, gambas, brochette de scampis et ananas, tartare de saumon, quenelles de crabe sur pamplemousse, tomates aux crevettes grises en gâteau, citron jaune bio
- Plateau de la mer (pour 4 personnes) ..... 65 €**  
1/4 de homard par personne, tomates aux crevettes grises, salade de crabe, truite fumée, saumon fumé maison, gambas, citron jaune bio, salade de spaghetti de légumes
- Homard à la Parisienne ..... 38 €**  
Homard 600 gr servi avec salade et bouquet de légumes de saison  
Mayonnaise et Sauce Cocktail
- Plateau Jambon Terrine (pour 4 personnes) ..... 32 €**  
Rosette, jambon d'Ardenne, tête pressée, terrine maison et confit d'ailles, mousse de jambon, filet américain préparé, légumes, oignons et cornichons
- Plateau Italien (pour 4 personnes) ..... 41 €**  
Tomates Roma et cerises, mozzarella Di Buffala et pesto, jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo tranché finement, salade de Pâtes Italiennes, tiramisu courgettes, basilic et pignons de pin, aubergines et courgettes grillées
- Le Quatuor de Pokés Bowls ..... 32 €**  
4 pokés (Condiment fenouil et cacahuète, boulgour, avocat, carottes, courgettes, radis, algues wakamé, pomme granny Smith)  
Accompagnés de 2 pirogues de salade de bœuf à la menthe et de 2 pirogues de ceviche de Mahi-Mahi

#### Accompagnements :

- Carottes à la Marocaine (bocal 580 ml) ..... 5 €\*
- (Carottes, jus d'orange, cumin et coriandre)
- Salade de Pommes de Terre (bocal 580 ml) ..... 6 €\*
- (Pd't, mayonnaise, jeunes oignons, radis, herbes fraîches, échalotes, cornichons)
- Tomates et haricots verts (bocal 580 ml) ..... 6 €\*
- (Tomates, haricots verts, oignons rouges pickles)
- Salade Mexicaine (bocal 580 ml) ..... 6 €\*
- (haricots rouges, maïs, poivrons rouges, tomates, oignons rouges, coriandre)
- Boulgour aux légumes et épices à la Grecque (bocal 580 ml) ..... 7 €\*
- (Boulgour, poivrons jaunes, rouges, verts, olives noires, huile d'olive)
- Fregola Sarda (bocal 580 ml) ..... 7 €\*
- (Fregola Sarda, Roquette, Parmesan, huile pimentée)
- Taboulé fruité (bocal 580 ml) ..... 8 €\*
- (Taboulé, raisins de Corinthe, ananas, mangue, kiwi, concombres, tomates, huile d'olive, citron vert bio, menthe)
- Mayonnaise Maison (bocal 160 ml) ..... 2 €\*
- Sauce Cocktail Maison (bocal 160 ml) ..... 2,50 €\*
- Sauce Tartare Maison (bocal 160 ml) ..... 2,50 €\*
- Sauce Piquante Maison (bocal 160 ml) ..... 2,50 €\*
- Petit Pain de table ..... 0,55 €

\*Prix hors caution.

## ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette en croûte de Scampis à la Diable ..... 12,50 €\***
- Casserolette de St Jacques ..... 16,50 €\***  
Fondue de chicons, girolles, beurre blanc
- Casserolette de Langoustines ..... 20,50 €\***  
Légumes au pesto, jus de coco et curry rouge
- Casserolette de Ris de Veau et Ecrevisses ..... 20 €\***  
Confit d'échalotes, courgettes, trompettes de la mort, crème au poivre noir
- Risotto aux Chanterelles et Agrumes (Veggie) ..... 9,50 €\***
- Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac (3/4 litre) ..... 13 €\***
- Mijotée de Sole et Homard ..... 27 €**  
2 filets de sole et 1/2 homard entièrement décortiqué, sauce homardine

### LES PETITES CASSOLETTES TRICOLORES

- La Taupe ..... 10 €\***  
Filet de Lapin au cidre, pommes et poires caramélisées, oignons grelots, carottes jaunes et rouges braisées
- La Noire ..... 11 €\***  
Lotte, crème de panais, fondue d'échalotes confites, lardons de Parme, émulsion bisquée et feuille de chou marinée
- La Rouge ..... 13 €\***  
Fricassée de Homard, risotto aux chanterelles, coulis de crustacés aux agrumes

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »**  
Huitres creuses de Bretagne, gambas, scampis, crevettes roses, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises  
- Plateau de : ..... 1 pers 35 €\* ..... 2 pers 68 €\*
- Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »**  
1/2 Homard, huitres creuses de Bretagne, gambas, scampis, crevettes roses, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises  
- Plateau de : ..... 1 pers 48 €\* ..... 2 pers 92 €\*
- Plateau « Tout Crustacés »**  
1/2 Homard, saumon fumé maison, gambas, langoustines, scampis, baby gambas, pandalous, crevettes grises, pince de tourteau  
- Plateau de : ..... 1 pers 45 €\* ..... 2 pers 86 €\*
- Plateau de 12 Huitres creuses de Bretagne ..... 19,80 €**  
Ouvrées par nos soins et disposées sur un plateau prêt à poser à table. Elles sont accompagnées de citron bio et vinaigre à l'échalote
- 6 Huitres gratinées au Champagne et aux Poireaux ..... 13 €**  
Les 6 pièces

\*Prix hors caution.



PLUS D'INFOS,  
PHOTOS  
ET SHOP SUR  
www.morestolaboutique.be





# PLATS

## PLATS INDIVIDUELS

<b>Caille des Dombes farcie aux Ris de Veau</b> .....	17 €*
Chicon braisé, chou de Bruxelles, duo de carottes, chou rouge, tomate confite, petit gratin de pommes de terre Amandine, sauce câline	
<b>Perdreau aux Choux et Pommes</b> .....	24 €*
Chutney de chou rouge, pommes caramélisées, chou vert, navets, pdt tournées, jus aux aïrelles	
<b>Filet de Barbe au Beurre blanc</b> .....	22€*
Epinards frais, petits pois, haricots verts, mange-tout, carottes, pommes de terre	
<b>Homard Beurre blanc (600 gr), pâtes fraîches</b> .....	38 €
<b>Homard à l'Armoricaine (600 gr), pâtes fraîches</b> .....	38 €

## COCOTTE POUR 2 PERSONNES

<b>Cocotte de Poule Faisane</b> .....	39 €*
Cèpes sautés, chicons braisés, confit de figue, jus parfumé au foie gras, petit gratin de pommes de terre Amandine	
<b>Cocotte de marcassin et pluma Iberico laqué au sirop de Liège</b> .....	39 €*
Chou vert, compotée de groseilles, chicons braisés, rutabagas grillés, sauce au vieux Malt, petit gratin de pommes de terre Amandine	
<b>Cocotte de Biche</b> .....	49 €*
Aïrelles, chou de Bruxelles, purée de patates douces, sauce au moût de raisins, petit gratin de pommes de terre Amandine	

## PLATS POUR 4 PERSONNES ET +

<b>Pintade farcie aux Marrons, Girolles et Cognac</b> .....	4 pers 55 €*
Tatin de pommes et poires, sauce Vallée d'Auge et gratin dauphinois	
<b>Rôti de Dinde</b> .....	4 pers 53 €* .....
<b>farci aux Raisins de Muscat</b> .....	6 pers 78 €*
Tatin de pommes et poires, sauce Vallée d'Auge et gratin dauphinois	
<b>Filet de Bœuf en croûte</b> .....	4 pers 92 €* .....
<b>Duxelles de champignons et confit d'échalotes</b> .....	6 pers 132 €*
Chicon, chou de Bruxelles, carottes jaunes et orange, chou rouge, tomate confite. Gratin dauphinois et sauce au jus de truffe	

<b>Plateau bois de 4 Fromages</b> .....	22 €
Brillat Savarin aux truffes, Livarot, petit chèvre aux pétales de rose, La Cloche (suisse), fruits secs et pain (pour 4 personnes)	
<b>Trio de Verrines chocolat</b> .....	7 €*
Entremet au chocolat noir, compotée de framboises vanillée Crumble de Chocolat blanc, mangue et citron vert Verrine Coco, Chocolat et spéculoos	
<b>Trio de Verrines tradition</b> .....	7 €*
Pano cota à l'orange et thé bio Marakech Night Crèmeux Pistache, mini baba aux brisures de cookie Crème chiboust, poire caramélisée poivrée au chocolat	
<b>Mousse au Chocolat de La Cloche (bocal 160 ml)</b> .....	2.40 €*
<b>Assiette de desserts maison</b> .....	8.50 €*
Cylindre citronné - Maki à la crème de marron et chocolat Moelleux au chocolat et noisette - Tatin de figue, noix, crème mascarpone - Strudel aux pommes	
<b>Crème brûlée aux Poires et Champagne</b> .....	5.20 €*

\*Prix hors caution.

# WOKS

## Wok de Poulet aux Ecrevisses

Poulet, écrevisses, courgettes, brocolis, carottes, jus bisqué, riz sauvage	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	16 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	14,50 € par personne

## Wok de Scampis et Gambas, Conchiglettes à la Diable

Scampis, gambas, brocolis, carottes, courgettes, poireaux, tomates cerises, conchiglettes, sauce diable	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	16,50 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	15 € par personne

## Wok de brochettes de Poulet et Scampis aux Cacahuètes

Brochettes de hauts de cuisse de poulet mariné au soja, pilons de volaille à la Vietnamiennne, brochette de scampis Terriaki, nouilles chinoises, shitake, poivrons rouges et germes de soja frais, chou chinois, sauce cacahuètes	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	17 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	15,50 € par personne

## Wok de Dos de Cabillaud entier

Cabillaud, écrevisses, saumon fumé, carottes, chou romanesco, pommes Duchesse, sauce Nantua	
- Wok de 6 personnes et + : .....	18 € par personne

## Wok de Chapon au Cidre

Suprêmes de chapon, châtaignes, pommes, poires, haricots verts, rattes du Touquet	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	19 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	17,50 € par personne

## Wok de Poule Faisane et cuisses de Cannelle aux Cerises et Pommes

Poule faisane, cuisses de cannettes, cèpes, chicons braisés, haricots verts, pommes, cerises, rattes du Touquet, sauce à la Bière Bush de Noël	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	20 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	18,50 € par personne

## Wok de Veau aux Pleurotes

Filet et quasi de veau, pleurotes, carottes jaunes et orange, pois vendéens, sauce crémée	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	21,50 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	20 € par personne

## Wok de Queue de Lotte à l'Ostendaise

(Lotte, moules, crevettes grises, carottes, courgettes, poireaux, pommes de terre tournées, petite sauce au vin blanc)	
- À partir de 6 personnes : .....	22 € par personne
- À partir de 10 personnes : .....	20,50 € par personne

## Wok du Chasseur

Faisan, biche, canard sauvage, champignons bruns et de Paris, cèpes, pommes caramélisées, crème d'aïrelles, pommes de terre château	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	25 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	23,50 € par personne

## Waterzooï de Poissons et Crustacés

1/4 de homard par personne, St Jacques, scampis, lotte, sébaste, écrevisses, carottes orange et jaunes, chou Romanesco, pdt tournées	
- Wok de 6 à 9 personnes : .....	25 € par personne
- Wok de 10 personnes et + : .....	23,50 € par personne

\*Prix hors caution.

# FROMAGES

# & DESSERTS







**MORESTO**

Le savoir-fête

## Idée cadeau PLANCHE À (S')OFFRIR



38€

## ENLÈVEMENTS

QUAND RETIRER SA COMMANDE :

Judis 24 et 31 décembre  
de 12h30 à 18h

Vendredis 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier  
de 10h à 12h

OÙ RETIRER VOTRE COMMANDE :

Moresto La Boutique (sous le Passé Simple)  
Grand Place, 19 - 7700 Mouscron



78€

## Idée cadeau COFFRET FOIE GRAS MAILLY

## MORESTO LA BOUTIQUE

Grand Place, 19 - 7700 Mouscron

+32 (0) 56 85 50 45

[www.morestolaboutique.be](http://www.morestolaboutique.be)

OUVERT 7J/7 :  
du lundi au samedi de 9h30 à 18h30  
le dimanche, de 9h30 à 13h00

## COMMANDES

sur notre nouveau site avec  
paiement en ligne

[www.morestolaboutique.be](http://www.morestolaboutique.be)

Par téléphone : +32 (0) 56 85 50 20  
dès le 7 décembre, tous les jours  
entre 11h et 18h,  
excepté le mercredi et le dimanche

CLÔTURE DES COMMANDES :

Samedi 19 décembre pour Noël  
Samedi 26 décembre pour Nouvel An

## LE VOLAILLER VOUS PROPOSE

### Nos terrines

- Terrine de Lièvre
- Terrine de Gibier

### Les Foie gras

- Foie gras de Canard du Madrigal en bloc ou en tranche
- Foie Gras d'Oie, Maison Yzerbyt en bloc ou en tranche
- Assortiment de Confitures

### Le Canard

- Magret fumé tranché
- Magret entier ± 400gr
- Cuisse de Canard
- Lobe de Foie gras frais entier cru

### La Caille

- Caille entière
- Caille entière désossée
- Caille farcie aux Raisins et Cognac

### Le Poulet

- Poulet noir de Bourgogne
- Chapon fermier

### La Pintade

- Suprême de Pintade
- Cuisses de Pintade
- Pintade entière
- Pintade entière farcie aux Girolles et à l'Armagnac

### Jeunes Pigeons

### La Dinde de Ferme

- Filet de Dinde
- Dinde farcie aux Cèpes

### Le Lapin

- Lapin entier ou découpé
- Cuisse de Lapin

### Le Gibier

- Suprême de Faisan
- Poule faisane
- Coq faisane
- Filet de Chevreuil
- Filet de Biche
- Civet de Biche
- Rôble de Lièvre
- Cuisse de Lièvre
- Perdreau

### Sauces pour accompagner les Volailles et Gibiers :

Porto aux fruits des bois, Fine Champagne,  
Calvados, Grand Veneur, Archiduc,...

**Le volailler**



Rue de Courtrai, 6  
7700 Mouscron

+32 (0) 56 85 50 44

[www.morestolevolailler.be](http://www.morestolevolailler.be)

OUVERT :  
mardi, mercredi, jeudi et dimanche  
de 8h30 à 13h00

vendredi et samedi, de 8h30 à 18h00

Fermé les vendredis 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier



## NOUVEAU TERRINE DE SANGLIER AU FOIE GRAS

## COMMANDES

rue de Courtrai, 6 - 7700 Mouscron

+32 (0) 56 85 50 44

CLÔTURE DES COMMANDES :

Samedi 19 décembre pour Noël

Samedi 26 décembre pour Nouvel An

RETIRER SA COMMANDE SUR PLACE :

Les jeudis 24 et 31 décembre : 8h30 à 18h00

Paiement à l'enlèvement

**Les Livraisons :** Livraisons possibles pour les commandes de plus de 250€, dans un rayon de 10 km (uniquement entre 12h et 18h)

**Paiement :** Afin de fluidifier l'enlèvement des commandes, le paiement intégral sera demandé pour

le 19 décembre pour les commandes de Noël et pour le 26 décembre pour les commandes de Nouvel an.

Par internet lors de votre commande en ligne via [www.morestolaboutique.be](http://www.morestolaboutique.be) - par virement sur le compte BE33 1262 0086 5246 en mentionnant bien en communication le numéro de commande - à Moresto La Boutique ou Moresto Traiteur (carte, espèces).



PASSE  
Simple

Grand-Place 19  
7700 Mouscron

+32 (0)56 85 50 40

[www.passe-simple-resto.be](http://www.passe-simple-resto.be)



COMMANDES  
EN LIGNE

[www.passe-simple-resto.be](http://www.passe-simple-resto.be)

POUR LES BURGERS : jusqu'à 18h00  
POUR LA RACLETTE : 48h à l'avance  
PLUS DE RENSEIGNEMENTS AU  
+32 (0)56 85 50 40

ENLÈVEMENTS  
DES COMMANDES

POUR LES BURGERS :

Les vendredis et samedis de 19h00 à 20h30  
Livraison possible dans un rayon de 7 km : 5 €

POUR LES RACLETTES : Entre 14h00 et 18h00  
(excepté les dimanches et jours fériés :  
de 10h00 à 12h00)

PLUS DE RENSEIGNEMENTS AU  
+32 (0)56 85 50 40

## LES PETITS BURGERS

Tous les vendredis soirs et samedis soirs (jusqu'au 19 décembre inclus)

<b>American Legend Beef Burger</b> .....	5,80 €
Pain - Steak haché (80 gr) - Sauce cocktail Passé Simple - Tomate	
<b>Texas Beef Burger</b> .....	5,90 €
Pain - Steak haché (80gr) - Sauce Barbecue maison - Poivrons - Oignons fumés	
<b>London Beef Cheese Burger</b> .....	6,20 €
Pain - Steak haché (80gr) - Fromage flandrien - Lard - Oignons fumés	
<b>Rossini Beef Burger</b> .....	8,00 €
Pain - Steak haché (80 gr) - Foie gras - Chicons caramélisés au sirop de Liège Réduction Porto	
<b>Indian Chicken Burger</b> .....	6,00 €
Pain - Steak haché de volaille (80 gr) - sauce Tikka Massala - Ananas rôtis	
<b>Italian Chicken Burger</b> .....	6,20 €
Pain - Steak haché de volaille (80 gr) - Tomate - Mozzarella Di Bufala Jambon de Parme - Coulis de tomate	
<b>Shrimp Burger</b> .....	6,30 €
Pain - Scampis - Beurre de citron vert - Mangue fraîche - Ciboule	
<b>Veggie Burger</b> .....	5,80 €
Pain - Aubergines - Courgettes - Poivrons et coulis de Tomate	
<b>Accompagnements :</b>	
- Potatoes : .....	2,50 €
- Coleslaw : .....	2,50 €
- Crudités : .....	3,50 €
- Sauces maison : Piquante Passé Simple - Barbecue - Mayonnaise .....	1 €

## RACLETTES

Tous les vendredis soirs et samedis soirs (jusqu'au 19 décembre inclus),  
et tous les jours à partir du 24 décembre

<b>Plateau de fromage à raclette de France</b>	
Nature du Jura - Morbier, cendré du Jura - Cabriolet, chèvre au Piment d'Espelette des Pyrénées - Truffé, Tomme des Croquants du Périgord Tomme au Champagne	
- à partir de 4 pers : .....	8 € par personne
<b>Plateau de fromage à raclette de Suisse</b>	
Nature affiné dans le Moleson - Curry affiné dans le Moleson Poivre affiné dans le Moleson - Herbes des Montagne affiné dans le Moleson	
- à partir de 4 pers : .....	9,80 € par personne
<b>Plateau de 8 Charcuteries des montagnes</b>	
Viande des Grisons - Coppa - Spianatta - Bresaola - Bœuf fumé d'Appenzell Chorizo - Rosette de Lyon - Lardons fumés	
- à partir de 4 pers : .....	4 € par personne
<b>Accompagnements :</b>	
- Demi-Pommes de terre Rattes du Touquet rôties (150gr) : ..	1 € par personne
- Pommes de Terre Grenailles au gros sel (150gr) : .....	1 € par personne
- Salade de Blé et tomates cerises rouges et jaunes : ..	3 € le bocal individuel



## NOËL & NOUVEL AN

À emporter. Disposé en plats à usage unique.  
Prêt à réchauffer

### À LA CARTE À PARTAGER À L'APÉRO

<b>Planchette Américain maison (150g) &amp; pain grillé</b> .....	7.40 €
<b>Pâté maison à la Bière du Moment (180g) &amp; pain grillé</b> ...	8.40 €
<b>Mini Croquettes aux Crevettes grises (6 pièces)</b> .....	9.80 €
<b>Planchette de Fromage 'La Cloche' (220g) 4 à 6 pers</b> ....	9.80 €

### PLATS

<b>Lasagne de Légumes</b> .....	10.60 €
<b>Lasagne de Saumon aux Tomates fraîches</b> .....	13.80 €

<b>Onglet de Bœuf (Irlande) à l'Echalote au beurre pdt rissolées</b> .....	16.10 €
--	---------

<b>Filet de Bœuf Irlandais, Légumes de Saison, Sauce périgourdine, Pdt rissolées</b> .....	25.40 €
--	---------

<b>Dos de Cabillaud à la Graine de Moutarde - purée</b> .....	16.90 €
<b>Saumon aux Chiconnettes - purée</b> .....	16.10 €
<b>Rognons de Veau Baugé - purée</b> .....	15.90 €
<b>Ris de Veau Dijonnaise - pdt rissolées</b> .....	24.00 €

<b>Langue de Veau, Sauce tomate, champignons - purée (2 personnes)</b> .....	14.50 € par personne
--	----------------------

<b>Carré d'Agneau à la Crème d'Ail doux gratin dauphinois</b> .....	23.70 €
---	---------

### DESSERTS

<b>Mousse au Chocolat</b> .....	3.50 €
<b>Tiramisu au Spéculoos</b> .....	4.10 €
<b>Tarte au Sucre (à chauffer)</b> .....	3.50 €
<b>Brownie au Chocolat et Fruits rouges</b> .....	5.90 €

COMMANDES  
EN LIGNE

sur [www.lacloche-resto.be](http://www.lacloche-resto.be)

CLÔTURE DES COMMANDES :

Dimanche 20 décembre pour Noël

Dimanche 27 décembre pour Nouvel An

RETIRER VOTRE COMMANDE SUR PLACE :

Jeudi 24 & jeudi 31 décembre : 15h00 à 18h00

Vendredi 25 décembre & 1<sup>er</sup> janvier : 10h00 à 12h00

PLUS DE RENSEIGNEMENTS AU  
+32 (0)56 85 50 30



La Cloche  
Depuis 1771

Rue de Tournai, 9  
7700 Mouscron

+32 (0)56 85 50 30

[www.lacloche-resto.be](http://www.lacloche-resto.be)

MENU  
45€

St Jacques, Effilochée de  
Poireaux, Noilly Prat

~  
Filet de Bœuf Irlandais,  
Légumes de Saison,  
Sauce périgourdine, Pdt rissolées

~  
Brownie au Chocolat  
et Fruits rouges

Grand-Place, 34  
7700 Mouscron

+32 (0)56 84 13 13

[www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be)



## HOMARDS & FRUITS DE MER

Huitres creuses de Bretagne ..... 19,80 € les 12

### Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »

Huitres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

- Plateau de : ..... 1 pers 35 € ..... 2 pers 68 €

### Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »

1/2 Homard, Huitres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

- Plateau de : ..... 1 pers 48 € ..... 2 pers 92 €

### Plateau « Tout Crustacés »

1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau

- Plateau de : ..... 1 pers 45 € ..... 2 pers 86 €

Homard entier grillé à l'Armoricaine ..... 38 € par personne

Penne au Parmesan

Homard entier au beurre blanc ..... 38 € par personne

Penne au Parmesan

Homard entier en Belle-Vue ..... 38 € par personne

Légumes de Saison

Royal Belgian Caviar (boîte 30 gr) ..... 45 € par personne

## PLATS

1/2 Homard ..... 23 € par personne

Décortiqué en grande verrine 580 ml

Risotto de Fregola Sarda, Jus au Miso, Déclinaison de chou-fleur,

Fondue de Poireau, Fenouil

Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés ..... 18 € par personne

Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe

### COMMANDES EN LIGNE PENDANT LES FÊTES

sur [www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be)

CLÔTURE DES COMMANDES :

Dimanche 20 décembre pour Noël

Dimanche 27 décembre pour Nouvel An

RETIRER VOTRE COMMANDE SUR PLACE :

Judi 24 & judi 31 décembre : 12h30 à 18h00

Vendredi 25, samedi 26 décembre : 10h00 à 12h30

Vendredi 1<sup>er</sup> et samedi 2 janvier : 10h00 à 12h30

### COMMANDES EN LIGNE PENDANT L'ANNÉE sur [www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be)

RETIRER VOTRE COMMANDE SUR PLACE :

Les vendredis : 17h30 à 19h30

Les samedis : 17h30 à 19h30

Les dimanches : 11h00 à 13h00

LIVRAISON : 5 €

(dans un rayon de 15 km)

aux horaires indiqués

CLÔTURE DES COMMANDES

24h à l'avance