



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 chêne, 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

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

COCOTTE POUR 2 PERSONNES

Cocotte de Poule Faisane	39 €*
Cèpes sautés, chicons braisés, confit de figue, jus parfumé au foie gras, petit gratin de pommes de terre Amandine	
Cocotte de marcassin et pluma Iberico laqué au sirop de Liège	39 €*
Chou vert, compotée de groseilles, chicons braisés, rutabagas grillés, sauce au vieux Malt, petit gratin de pommes de terre Amandine	

Cocotte de Biche	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 +

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

Plateau bois de 4 Fromages	22 €
Brillat Savarin aux truffes, Livarot, petit chèvre aux pétales de rose, La Cloche (suisse), fruits secs et pain (pour 4 personnes)	

Trio de Verrines chocolat	7 €*
Entremet au chocolat noir, compotée de framboises vanillée Crumble de Chocolat blanc, mangue et citron vert Verrine Coco, Chocolat et spéculoos	

Trio de Verrines tradition	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	

Mousse au Chocolat de La Cloche (bocal 160 ml)	2.40 €*
-------------------------------------------------------------	---------

Assiette de desserts maison	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	

Crème brûlée aux Poires et Champagne	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, Conchigliettes à la Diable

Scampis, gambas, brocolis, carottes, courgettes, poireaux, tomates cerises, conchigliettes, 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^{er} 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

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

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

OUVERT :
mardi, mercredi, jeudi et dimanche
de 8h30 à 13h00
vendredi et samedi, de 8h30 à 18h00
Fermé les vendredis 25 décembre et 1^{er} 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 - 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



COMMANDES
EN LIGNE

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)

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

Plateau de fromage à raclette de France	
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
Plateau de fromage à raclette de Suisse	
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
Plateau de 8 Charcuteries des montagnes	
Viande des Grisons - Coppa - Spianatta - Bresaola - Bœuf fumé d'Appenzell Chorizo - Rosette de Lyon - Lardons fumés	
- à partir de 4 pers :	4 € par personne
Accompagnements :	
- 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

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

PLATS

Lasagne de Légumes	10.60 €
Lasagne de Saumon aux Tomates fraîches	13.80 €

Onglet de Bœuf (Irlande) à l'Echalote au beurre pdt rissolées	16.10 €
--------------------------------------------------------------------------------	---------

Filet de Bœuf Irlandais, Légumes de Saison, Sauce périgourdine, Pdt rissolées	25.40 €
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Dos de Cabillaud à la Graine de Moutarde - purée	16.90 €
---------------------------------------------------------------	---------

Saumon aux Chiconnettes - purée	16.10 €
----------------------------------------------	---------

Rognons de Veau Baugé - purée	15.90 €
--------------------------------------------	---------

Ris de Veau Dijonnaise - pdt rissolées	24.00 €
-----------------------------------------------------	---------

Langue de Veau, Sauce tomate, champignons - purée (2 personnes)	14.50 € par personne
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------

Carré d'Agneau à la Crème d'Ail doux gratin dauphinois	23.70 €
-------------------------------------------------------------------------	---------

DESSERTS

Mousse au Chocolat	3.50 €
---------------------------------	--------

Tiramisu au Spéculoos	4.10 €
------------------------------------	--------

Tarte au Sucre (à chauffer)	3.50 €
------------------------------------------	--------

Brownie au Chocolat et Fruits rouges	5.90 €
---------------------------------------------------	--------

COMMANDES
EN LIGNE

sur 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^{er} 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

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



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

CLÔTURE DES COMMANDES :

Dimanche 20 décembre pour Noël

Dimanche 27 décembre pour Nouvel An

RETIRER VOTRE COMMANDE SUR PLACE :

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

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

Vendredi 1^{er} et samedi 2 janvier : 10h00 à 12h30

COMMANDES EN LIGNE PENDANT L'ANNÉE sur 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