



Traiteur 2017

www.isnor.fr - reservation@isnor.fr
 Société ISNOR 3 rue du marais 62500 CLAIRMARAIS
 Tél. 03.21.39.37.57 - 03.21.39.33.92

COCHON DE LAIT ENTIER CUIT AU FOUR A BOIS

Cochon de lait d'environ 10kg – sans accompagnement (20 parts mini)	240€
Cochon de lait farci d'environ 13kg – sans accompagnement (25 parts mini)	270€

SPECIALITE

Accompagnements 2€ la part : Pomme de terre au four, pomme de terre grenaille au sel de Guérande, pomme rösti, pomme de terre Anna, purée de céleri et panais, purée de carottes aux épices douces, salade d'endive et fruits secs, endive braisée, pomme (le fruit) caramélisée, pomme (le fruit) fourrée à la confiture de fruits.

Possibilité d'un tourne broche (à deviser).

Apéritifs - Cocktails salés

Assortiment de navettes	24 pièces 28,00 € - à l'unité pièce 1,25 €
Saumon fumé et fromage frais, Jambon cru et tomates séchées, Terrine de cochon de lait, Thon et crème aux herbes.	
Pain surprise	48 toasts 35,00 € - 72 toasts 50 €
Assortiment de canapés	24 pièces 25,00 € - à l'unité pièce 1,10 €
Jambon Serrano, Saumon à l'aneth, Pain d'épices et foie gras, Tomate confite et fromage frais.	
Plateau de verrines	24 pièces 28,00 € - à l'unité pièce 1,30 €
Saumon gravlax et sa crème aux herbes, Mousse de foie gras et pain d'épices, Perles marines aux œufs de truites, Chèvre frais, fruits secs et tomates séchées, Tartare de saumon aux herbes et citron.	
Canapés chauds et froids	24 pièces 28,00 € - à l'unité pièce 1,30 €

Au choix : 2 navettes + 2 verrines + Assortiment de mini-burgers au cochon de lait, compotée d'oignons et sauce poivrons tomates, Gougère au maroilles, Tartelette au saumon, Cassolette de pétoncles marinées, Foie gras chaud sur pain d'épices.

Autres spécialités sur demande.

Entrées

Terrine de cochon de lait au spéculoos ou maroilles SPECIALITE	52€ le kg
Velouté de saison potirons, choux fleurs ou endives (..)	4.40€
Craquants au fromage chèvre, maroilles ou bergues (..)	4.65€
Crumble de légumes	4.20€
Gratin d'endive	3.85€
Quiche aux 3 fromages	3.95€
Salade de la mer et avocat	4.65€
Crêpe farcie au saumon	4.50€

Les entrées Festives :

Terrine de cochon de lait SPECIALITE	65€ le kg
Foie gras du chef chutney de fruits exotiques	80€ le kg
Filet de Saumon Fumé	45€ le kg
Tarte fine de rouget fondue de poireaux, sauce champenoise.....	5.50€
Assiette autour du saumon : gravlax, fumé, tartare, méli-mélo de crème aux herbes	8.50€
Boudin blanc gourmand compote pommes, poires et vanille.....	5.50€
Cassolette de ris de veau sauce aux morilles.....	9.00€
Brochette de gambas marinées compotée de poireaux et d'huile de colza	14.00€
Cocotte de Saint-Jacques au vin blanc	9.00€

Autres spécialités sur demande.

Pour l'achat de l'entrée, du plat et du dessert le pain est offert.

INFORMATIONS ALLERGENES CONFORMEMENT AU REGLEMENT UE 1169/2011

Produits élaborés dans une cuisine où sont manipulés les ingrédients suivants : fruits à coques, lait, œuf, soja, poissons, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, arachide, moutarde, albumine et lysozyme (présents dans le vin et le cidre).

Prix TTC/à emporter/à la part. Hors service. Livraison sous conditions. Tarifs calculés sur une base de 10 plats identiques. Sur commande uniquement, selon les disponibilités.



Traiteur 2017

www.isnor.fr - reservation@isnor.fr
 Société ISNOR 3 rue du marais 62500 CLAIRMARAIS
 Tél. 03.21.39.37.57 - 03.21.39.33.92

Plats

Cochon de lait d'environ 10kg - sans accompagnement (20 parts mini)	SPECIALITE	forfait 240€
Cochon de lait farci d'environ 13kg - sans accompagnement (25 parts mini).....		forfait 270€
Carbonade Flamande		10.80€
Volaille façon orloff maroilles et jambon de pays		10€
Travers de Porc sauce barbecue		11.15€
Waterzooï de volaille		9.45€
Waterzooï de poissons		11.15€
Jambon à l'Os froid ou chaud et sa sauce moutarde.....		8.80€
Tartine gratinée Audomaroise ou Nordique crème, oignons, poireaux, fromage et lardons ou saumon		9.20€
Potjesvleesch lapin, poulet, porc et veau, non désossé et en gelée		10.40€
Marouflette pommes de terre, oignons, lardons, crème et maroilles		8.40€
Echine de porcelet sauce forestière.....		10.35€
Chicons au gratin jambon		7.60€
Chicons au gratin saumon		8.80€

Les plats de fête :

Civet de cerf mariné au vin rouge et cuit à la gelée de groseille	8.50€
Joue de bœuf confite sauce à l'échalote.....	8.50€
Suprême de pintade farcie et ses pommes caramélisées.....	11.60€
Mijoté de poularde sauce crémeuse aux morilles	9.50€
Brochette de cabillaud et saumon aux herbes et sauce champenoise	8.50€
Filet de Saint-Pierre grillé crème aux herbes.....	9.50€
Bar grillé et son filet d'huile de colza.....	11.50€

Autres spécialités sur demande.

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture et d'un légume au choix :

Pomme de terre au four, pommes de terre grenaille au sel de Guérande, pomme rösti, gratin de pommes de terre, purée de céleri et panais, purée de carottes aux épices douces, riz crémeux, salade d'endives et fruits secs, endive braisée, pomme (le fruit) caramélisée, pomme (le fruit) fourrée à la confiture de fruits, chou rouge caramélisé à la cassonade, poêlée de légumes de saison, mélange gourmand de fruits et légumes...

2,00 € l'accompagnement supplémentaire.

Desserts

Plateau de 3 fromages régionaux	6.50€
Craquant aux chocolats	4.75€
Crème brûlée à la cassonade.....	3.60€
Gaufre à la cassonade ou au sucre	3.60€
Fromage blanc au coulis de fruits rouge	3.60€
Parfait glacé au praliné.....	4.75€
Pudding aux raisins sec.....	3.95€
Brownies au chocolat	3.95€
Salade de fruits	4.40€
Tarte aux fruits de saison ou à la bière et cassonade	3.75€
Tiramisu au spéculoos.....	3.60€
Assiette de 3 gourmandises	5.20€

Autres spécialités sur demande.

INFORMATIONS ALLERGENES CONFORMEMENT AU REGLEMENT UE 1169/2011

Produits élaborés dans une cuisine où sont manipulés les ingrédients suivants : fruits à coques, lait, œuf, soja, poissons, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, arachide, moutarde, albumine et lysozyme (présents dans le vin et le cidre).

Prix TTC/à emporter/à la part. Hors service. Livraison sous conditions. Tarifs calculés sur une base de 10 plats identiques. Sur commande uniquement, selon les disponibilités.