

Ouverture

Nous vous accueillons du mardi au samedi de 8h-13h et de 15h-19h et le dimanche de 8h30-12h

Ouvertures exceptionnelles en décembre

Les lundis 23 et 30 8h-13h et 15h-19h

les Mardis 24 et 31 8h-15h

Fermé les 25 décembre 1er et 2 janvier 2025

Réouverture le 03 janvier 2025

Coordonnées

1 résidence de la mairie
stmartin lez tatinghem

tel 03.21.88.84.22

papillandises@orange.fr

Conseils pour la mise en température

les feuilletés :
30mn 150°C

les cassolettes :
1h à 150°C

les viandes
cuisinées 45mn à
160°C

les gratinés
40mn 150°C

les sauces
"ne jamais faire
bouillir"

Pour un meilleur service

Réservation avant
le 19 décembre et
le 28 décembre



Noël, la parade gourmande...



Nos mises en bouche:

Pain surprise duo
charcuterie , Fromage ou Rillettes de poissons ,
Saumon fumé
35.90€

Assortiment de 12 verrines
Tomate fèves , saumon aneth , Ratatouille,
Cabillaud avocat.
24€

Plateaux assortiments de 12 navettes
Saumon aneth, tomate fromage frais , Bacon
fumé crème de moutarde
24.00€

Entrées froides

Nos foies gras

Foie gras cuit à l'armagnac
(50 à 60grs)
6.95euros

Foie gras cuit au spéculoos
(50 à 60grs)
6.95euros

Nos Saumons "Maison"

Saumon gravlax aux 2 agrumes
6.95€ la part
Saumon bellevue
(cuit entier avec garniture)
4.95€ la part

Saumon Gravlax tradition
6.95€ la part

Trilogie de saumon fumé
(sirop d'érable, pistache, fumé)
6.95€ la part

Saumon fumé maison aux baies
rouges
6.95€ la part

Terrine duo de saumon
coeur Saint Jacques
6.95€ la part

Terrine de saumon et èglefin
sauce duo de citron
5.95€ la part

Nos pâtés en croûte

Trio de volaille
(canard, pintade, chapon)
3.50€ la par
Le Richelieu
(porc-veau foie gras)
3.95€ la part

Entrées chaudes:

Nos Poissons

Coquille Saint Jacques
tradition
7.9€ la part

Cassolette de filet de bar,
Saint Jacques, crevettes
8.95 € la part

Feuilleté de saumon aux
petits légumes
5.95 € la part

Nos ris de veau
Croustade de ris de veau
6.95 € la part

Cassolette de ris de veau
aux cèpes
7.95 € la part

Nos escargots
une douzaine d' Escargots
de Radinghem
9.95€

une douzaine Escargots
de Saint Martin Choquel
10.95€

Nos entrées toutes prêtes

Chèvre chaud sur
son feuilleté croustillant
4.90 € la part

Trilogie de ravioles
et ses petits légumes
4.90€ la part

Crêpes jambon fromage
2.95€ la part

Menu Kid's

A 8.95€

mini feuilleté saucisse
mini quiche
Nugget's de volaille
Crousti de pomme de terre
une surprise

Spécial Réveillon

les Planches apéritives

A 13.95€/PERSONNE

Charcuterie à picorer
Fromage à la croque
Fruits frais et Secs
1 Verrine de légumes
mini wrap
1 navette crudités

les Planches dinatoire

A 19.95€/PERSONNE

Charcuterie à picorer
Fromage à la croque
Fruits frais et Secs
2 Verrines de légumes
mini wrap
mini boursin
mini foccacia
navette jambon burger
navette black au thon

Nos Menus

Menu

A 19.95€

Trio de mise en bouche

mini quiche -mini chou parmesan-samossa
de légumes

Entrée

Tourte de St Jacques et ris de veau
ou
Coquille St Jacques

Plat

Tournedos de pintade farcie sauce
forestière
buchette de pomme de terre ratte
palet de trio de légumes

Menu

A 24.95€

Trio de Mise en bouche

verrine de légumes
mini croustillant au brie
mini chou d'escargot

Entrée

cocotte de ris de veau aux pleurotes
ou
cassolette de st jacques saumon sauce
riesling

Plat

rôti de chapon farci aux fruits marinés au
muscat de Noël
ou
cabillaud aux légumes confits façon Orloff
au parmesan

Accompagnements

panier de pomme de terre garni de sa
poêlée de légumes

Nos plats cuisinés

cabillaud aux légumes confits façon
Orloff au parmesan
11.95€ la part

Noix de jambon braisé fumé
maison sauce champagne
6.95€ la part

Magret de canard farce fine foie
gras sauce porto
9.95€ la part

rôti de cuisse de chapon farci
noisettes et pistaches sauce foie
gras
11.95€ la part

pavé d'agneau à la fleur de thym
cuit basse température
10.95€ la part

Nos accompagnements

2.20€ pièce

Duchesse de Noël aux amandes

Gratin individuel

Duo de mousse de carottes au
cumin

palet de trio de légumes

Risotto au parmesan

mille feuille de Légumes tomate
mozzarella

2.50€ pièce

poêlée de d'automne ,fèves,
champignons

tatin de butternut carotte et
châtaigne

poêlée forestière

La Boucherie (prix selon cours)

Pavé de BLACK ANGUS Maturé

Pavé de gigot au beurre d'ail

Rôti de chapon désossé farci

Rôti de pintade ou dinde farcie

Pintade de ferme locale

Côte de Boeuf de Black Angus

Chapon local

Cailles

Plateaux pierrade

Boudin blanc maison
(truffé, aux pommes caramélisés,
au spéculoos)

Mini boudin (blanc et noir)

Galantine

Foie Gras Frais

Jambon cru Ibérique sur os
(à la coupe)

Filet mignon Fumé

Magret de Canard fumé

Mignon de porc :
Orloff

Tomate Mozzarella
Reblochon
Cheddar

PROGRAMME
DES FESTIVITES
2024-2025

MERRY
CHRISTMAS
AND
HAPPY
NEW YEAR

Noël, la parade gourmande...



Le Truffé

6/8

100g

100g

150g

200g

1

- Tomme D'Adrienne A la truffe d'été 2.4%
- Comtesse petite aux truffes Vichy
- CHEDDAR à la truffe
- Ecume de wimereux à la truffe
- Vin blanc sélectionné par notre caviste 75cl

beurre conviette individuel, fruits et fruits secs

59.90€

6/8 pers

Le Classique

4/6

8/12

environ

550g

environ

1.1kg

- Comté affiné AOP (18/24 mois)
- Mimolette régionale
- Camembert
- Bergues
- Pavé du Nord

beurre individuel, fruits et fruits secs

4/6 pers

24€

8/12 pers

48€

Le Gourmet

4/6

8/12

environ

550g

- Brebis à l'ail noir
- Fleurs d'alpage
- Bourle du trappiste
- Buchette truffe d'été
- Cuberdon Framboise

beurre individuel, fruits et fruits secs

4/6 pers

29€

8/12 pers

56€

Le Savoureux

4/6

8/12

environ

550g

environ

1kg100

- Saint nectaire
- Buche de chèvre st maure
- Camembert de Bufala al Tartufo
- Brie de meaux
- Gouda Joyeux Noël
- Osseau Iraty

beurre individuel, fruits et fruits secs

4/6 pers

38€

8/12 pers

75€

Confit Pommes Poires Piment Epelette ou

Confit Cerises Noires Aux Baies De Sichuan (1 pour 4/6 ou 2 pour 8/12)

Ouverture

Nous vous accueillons du mardi au samedi de 8h-13h et de 15h-19h et le dimanche de 8h30-12h

Ouvertures exceptionnelles en décembre

Les lundis 23 et 30
8h-13h et 15h-19h

les Mardis 24 et 31
8h-15h

Fermé les
25 décembre
1er et 2 janvier 2025

Réouverture
le 03 janvier 2025

Coordonnées

1 résidence de la
mairie
smartin lez
tatinghem

tel 03.21.88.84.22

papillandises@orange.fr

Spécial Réveillon

les Planches apéritives

A 13.95€/PERSONNE

- Charcuterie à picorer
- Fromage à la croque
- Fruits frais et Secs
- 1 Verrine de légumes
- mini wrap
- 1 navette crudités

minimum 6 personnes

les Planches dinatoire

A 29.95€/PERSONNE

- Charcuterie à picorer
- Fromage à la croque
- légumes à la croque
- Fruits frais et Secs
- 2 Verrines de légumes
- mini wrap crudités
- mini muffin boursin
- mini foccacia jambon cru
- navette jambon
- navette black au thon
- figue au foie gras
- blinis et son cube de saumon fumé
- mini st jacques à chauffer
- croustillant de gambas



CONVIVIALITE
GOURMANDE
2024-2025

MERRY
CHRISTMAS
AND
HAPPY
NEW YEAR