

# MORESTO La Boutique

Printemps  
2022



Carte Traiteur

Amuse-bouches & Entrées

Plats & Desserts

Buffets & Woks



Epicerie fine

&

Traiteur



[www.moresto.be](http://www.moresto.be) - rue de Tournai,1 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 20

[www.morestolaboutique.be](http://www.morestolaboutique.be) - Grand-Place, 19 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 45

[www.morestolevolailier.be](http://www.morestolevolailier.be) - Rue de Courtrai, 6 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 44



30 Finger-Food



Toast Foie gras



Petits pains multi-céréales



Mini Baggles



Wraps

### Amuse-Bouches

- **Box Crudités** Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes.....12 €
- **Plateau de 6 Toasts briochés au Foie gras** (rond 6cm diam).....22 €
- **Plateau de 12 Toasts triangulaires aux Légumes méditerranéens** (veggie).....23 €
- **Plateau de 12 Toasts triangulaires au Saumon fumé**.....24 €
- **Plateau de 30 Toasts Pain de Mie**.....33 €  
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 30 Amuse-bouches Finger-Food** (5 sortes).....40 €
  - Pince gourmande mexicaine, crème de haricots rouges, julienne de poivrons
  - Tourelle de melon, roquette et parme
  - Maki de saumon, concombre et amandes torréfiées
  - Mousse de foie gras sur pain d'épices
  - Chou à la crème de Jack Daniels, miel et crevettes grises

### Plateaux Bois : Pause salée

- **Sandwichs** Petits Pains multi-Céréales garnis - 28 pces.....62 €
- **Mini-Bijoux** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces.....73 €
- **Mini-Faluches** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces.....73 €
- **Mini Baggles et Crudités** - 24 pces.....39 €  
Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien
- **Petits Wraps assortis** - 40 pces.....38€  
Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole, Saumon fumé et Crème de Thon, Veggie (Purée de Haricots rouges, Poivrons, Epices Mexicaines)

\* Prix hors caution



## Plat froid Sur Assiette

Min. 10 pièces par plat

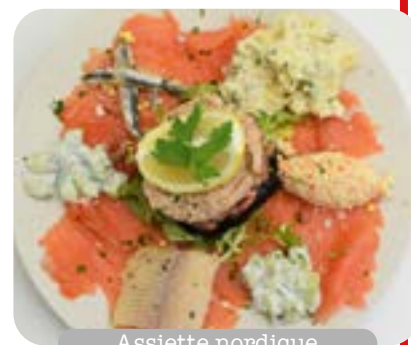
- **Salade charcutière**.....16 €\*  
Mignon de Porc fumé et Marinade charcutière, Lard braisé,  
Salade piémontaise, Salade coleslaw
- **Salade sucrée-salée de la Mer**.....19 €\*  
Gambas et Mangue, Saumon fumé et Kiwi, Quinoa aux Betteraves rouges
- **Salade sucrée-salée de la terre**.....19 €\*  
Magret de Canard fumé, Orange émincée et Marinade,  
Aiguillettes de Poulet au Miel et Carpaccio d'Ananas,  
Carottes à la Marocaine, Salade de Taboulé aux Raisins de Corinthe
- **Salade du Volailleur**.....17 €\*  
Dinde à la Mexicaine, Aiguillettes de Poulet marinées au Soja, Saucisson de  
Poulet, Salade de Quinoa, Courgettes, Poivrons, Pois chiches
- **Salade Thai**.....16 €\*  
Scampis, Nouilles asiatiques, Légumes Wok
- **Assiette Anglaise**.....15 €\*  
Jambon, Terrine, Saucisson, Salami, Rôti de Bœuf et de Porc, Poulet,  
Hure, Bacon, Oeuf, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette Terre-Mer**.....17 €\*  
Tomate aux Crevettes, Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc,  
Bacon, Terrine, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette des Richesses de la Mer**.....19 €\*  
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
- **Assiette Nordique**.....20 €\*  
Saumon fumé, Truite fumée, Anchois marinés, salade de Crabe,  
Tomate aux Crevettes, Salade de Pommes de terre
- **Assiette de Charcuteries fines Italiennes**.....16 €\*  
Penne Basilic et Tomates séchées, Légumes grillés
- **Tomates aux Crevettes (3 pièces)**.....19 €\*  
• **Salade de Homard entier aux Pommes et aux Pignons de Pin**.....43 €\*  
• **Assiette de Charcuteries fines Italiennes**.....16 €\*  
Penne Basilic et Tomates séchées, Légumes grillés



Assiette Terre-Mer



Richesses de la Mer



Assiette nordique



Charcuteries italiennes





Les bocaux en verre



Les bocaux chauds

## Bocaux en verre

Min. 10 pièces par bocal

370 ml

- **Salade de Taboulé, Menthe et Citron vert (Veggie)**.....5,5 €\*
- **Quinoa gourmand & Scampis grillés**.....5,5 €\*
- **Salade Piémontaise déstructurée**.....5,5 €\*
- **Salade du Volailleur**.....6,5 €\*  
Poulet grillé, Magret fumé, Betteraves, Concombres, Maïs, Mangue
- **Salade Saumon fumé**.....6,5 €\*  
Pommes et Carottes à l'Orange et Citron vert, Tomates, Brisures de Noix

## Bocaux en verre à réchauffer

Min. 10 pièces par bocal

	370 ml	580 ml
• <b>Tagliatelles Carbonara</b> .....	6 €*	8 €*
• <b>Boudin blanc, Compote de Pommes maison, Purée</b> .....	6 €*	8 €*
• <b>Boulettes, Sauce Tomate, Purée</b> .....	7 €*	9 €*
• <b>Vol au vent, Purée</b> .....	7 €*	9 €*
• <b>Carbonnades flamandes, Purée</b> .....	7,5 €*	9,5 €*
• <b>Tagliatelles au Saumon fumé</b> .....	7,5 €*	9,5 €*
• <b>Saumon à la Dijonnaise, Poireaux, Purée</b> .....	8,0 €*	10 €*
• <b>Cabillaud, Fondue de Poireaux et Carottes, Sauce Vin blanc</b> ....	8,0 €*	10 €*



Composez votre buffet en choisissant vos **Plateaux «Essentiels»**, en y ajoutant **Féculents, Crudités et Sauces.**

Ajoutez une petite touche de folie avec un ou plusieurs **Plateaux** complémentaires.  
Sélectionnez les **Fromages** et/ou **Desserts** pour finir votre repas en beauté.

## Plateaux «Essentiels»

1 plateau pour 4 personnes

- **Plateau du Pêcheur**.....53 €  
Filets de Sébaste, 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**.....72 €  
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
- **Plateau Jambon Terrine**.....35 €  
Rosette, jambon d'Ardennes, tête pressée, terrine maison et confit d'ailles, mousse de jambon, filet américain préparé, légumes, oignons et cornichons
- **Plateau Italien**.....44 €  
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
- **Plateau napolitain**.....44 €  
Tomates tri-couleurs, Mozzarella di Buffala, Burrata, Conchigliette aux Tomates séchées, Aubergines, Courgettes et Poivrons grillés

## Plateaux «Complémentaires»

- **Plateau de Jambon de Parme** (8 tranches) et 1 Melon charentais.....14 €  
1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de Saumon fumé Maison** (300 gr).....17 €  
1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de Saumon mariné** (300 gr) .....16 €  
1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de Foie Gras** 2 tranches (150 gr), chutney et fruit.....24 €  
1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de 12 huîtres** .....22 €  
1 plateau pour 6 personnes
- **Plateau de Saumon en Belle-Vue** (8 pers. en entrée).....61 €  
Saumon cuit en Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, petite Tomate aux Crevettes grises, citron bio

Les quantités par personne ne sont valables que si ces plateaux sont pris en complément d'un buffet complet

\* Prix hors caution



Plateau du Pêcheur



Plateau de la Mer



Plateau italien



Plateau de Foie gras





Boulgour aux Légumes



Carottes à la marocaine



Salade mexicaine



Fromages

## Féculents

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

- **Salade de Pdt**.....6 €\*  
Pommes de terre, mayonnaise, jeunes oignons, radis, herbes fraîches, échalotes, cornichons
- **Boulgour aux légumes et épices à la Grecque**.....7 €\*  
Boulgour, poivrons jaunes, rouges, tomates, oignons rouges, coriandre
- **Fregola Sarda**.....7 €\*  
Fregola Sarda, roquette, parmesan, huile pimentée
- **Taboulé fruité**.....8 €\*  
Taboulé, raisins de Corynthe, ananas, mangue, kiwi, concombres, tomates, huile d'olive, citron vert bio, menthe

## Crudités

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

- **Carottes à la Marocaine**.....5 €\*  
Carottes, jus d'orange, cumin et coriandre
- **Tomates et haricots verts**.....6 €\*  
Tomates, haricots verts, oignons rouges pickles
- **Salade mexicaine**.....5 €\*  
Haricots rouges, maïs, poivrons rouges, tomates, oignons rouges, coriandre

## Sauces &amp; Accompagnements

- **Mayonnaise maison (160 ml)**.....2,5 €\*
- **Sauce Cocktail maison, Tartare maison, Piquante maison (160 ml)**.....3 €\*
- **Petit pain de table**.....0,80 €
- **Beurre (25 gr)**.....1 €

## Fromages

- **Plateau de Fromages**.....23 €  
La Cloche, Fleuron de Bruges, Chèvre, Raisins, fruits sec, pain

## Desserts

voir page 9

\* Prix hors caution

## Buffet Campagnard

Minimum 30 pers. - 18 €/pers.

**Viande :** Rôti de Dinde, Jambon cuit à l'os, Terrine Maison, Rosette, Saucisson, Jambon fumé des Ardennes, Lard braisé, Salade Charcutière, Salade de Volaille aux Curry, Haché de Porc et Veau, Boudin, Filet américain préparé  
**Fromage :** Brie, Flandrien, Vieux Bruges

**Sauces :** Mayonnaise, cocktail et Tartare

**Accompagnements :**

Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre Mayonnaise, Salade de riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella, Oignons et Cornichons

## Buffet Plaisirs

Minimum 30 pers. - 21 €/pers.

**Poisson :** Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé  
**Viande :** Rôti de Bœuf et de Dinde, Jambon cuit à l'Os, Terrine Maison, Jambon fumé des Ardennes, Salade Charcutière, Salade de Volaille

**Sauces :** Mayonnaise, cocktail et Tartare

**Accompagnements :**

Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre mayonnaise, Salade de Riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella.

## Buffet Italien

Minimum 30 pers. - 24 €/pers.

**Viande et Charcuterie :**  
Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Vitello Tonato,  
**Fromage :** Mozzarella et Tomates, Ricotta au Pesto vert  
**Sauce :** Aioli, Huile vierge

**Accompagnements :**

Salade de Fusilli et Scampis aux Tomates séchées, Salade de Penne au Pesto rouge, Salade de Farfalles au Pesto vert, Anti pasti (Poivrons, Courgettes et Aubergines grillés), Tiramisu tricolore de Légumes, Salade de Tomates, Taboulé, Salade Piémontaise, Salade Italienne (Tomates, Olives, Anchois, Câpres, Peccorino, Basilic), Fregola Sarda

## Buffet Tradition

Minimum 30 pers. - 27 €

**Poisson :** Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé, Saumon d'Ecosse en Belle-vue, Anchois frais, Salade de Crabe aux Pamplemousses, Taboulé aux Crevettes roses et Raisins de Corinthe parfumé à la Menthe  
**Viande :** Rôti de Bœuf, de Porc et de Dinde, Gigot d'Agneau rôti au Thym, Jambon cuit à l'os, Terrine à la Bière Bush, Jambon artisanal Ganda, Salade Charcutière

**Accompagnements :**

Salade de Pâtes, Salade de Riz, Salade de Pommes de terre mayonnaise, Salade de Tomates et de Haricots verts, Œufs farcis, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Betteraves rouges  
**Sauce :** Mayonnaise, Cocktail et Tartare, Vinaigrette à la moutarde.

## Buffet Exotique

Minimum 30 pers. - 30 €

**Poissons :** Avocat aux Crevettes, Tartare de Mahi Mahi au Citron vert et Lait de Coco, Crabe au Pamplemousse, Crevettes Roses à décortiquer, Poulpe à l'Andalouse, Saumon frais mariné au Soja  
**Viande :** Salade de Volaille et Mangue, Salade de Bœuf à la Menthe, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine  
**Sauce :** Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette au Yaourt

**Accompagnements :**

Salade de Riz façon Cantonaise, Salade de Quinoa au Légumes Croquants, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, Taboulé à la menthe et Raisins de Corinthe, Salade Thai (nouille et légumes Wok au Soja), Chou chinois, Salade mexicaine (Riz, Maïs, Cœur de Palmier, petits Pois, Poivrons, œuf, Tomates et Pamplemousse)  
**Fruits :** Ananas, Fruits de la passion, Noix de Coco, Pastèques





Poulet aux Ecrevisses



Poulet et Scampis



Dos de Cabillaud



Gambas au Curry vert



Waterzooi Poissons fins

## Woks électriques

à partir de 10 personnes - Prix par personne

- **Chili sin Carne (Veggie)**.....15 €\*  
Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges.  
Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Chili con Carne** .....15 €\*  
Viande hachée de Boeuf, Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges  
Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Porc Sukotai**.....16 €\*  
Emincé de Porc auté à l'Ail, légèrement parfumé à la Citronnelle
- **Volaille Thaïlandaise au Curry orange & Lait de Coco**.....17 €\*  
Courgettes, Tomates, Pois mange-tout, Riz sauvage
- **Poulet aux Ecrevisses**.....17 €\*  
Courgettes, Brocolis, Carottes, Jus bisqué, Riz sauvage
- **Brochettes de Poulet et Scampis aux Cacahuètes** .....17,5 €\*  
Brochettes de Hauts de cuisse de poulet mariné au soja, pilons de volaille  
à la vietnamienne, brochette de scampis Terraiki, nouilles chinoises, shitake,  
poivrons rouges et germes de soja frais, chou chinois, sauce cacahuètes
- **Porc à l'Ananas et à la Coriandre**.....15,5 €\*  
Riz sauvage, Poivrons, Brocolis, Pois mange-tout
- **Pluma Iberico laqué au Sirop de Liège**.....19,5 €\*  
Romarin, Cacahuètes, Carottes, Brocolis, Poivrons, Rattes du Touquet
- **Pintade aux Asperges blanches et vertes**.....19,5 €\*  
Morilles, Jus crémé aux Morilles, Sucrine,  
Carottes, Champignons bruns et Rattes du Touquet
- **Paëlla royale**.....17 €\*  
Scampis, Chorizo, Poulet, Crevettes roses, Lotte, Calamars,  
Moules (en saison), Gambas, Pétoncles, Ecrevisses
- **Wok de Gambas au Curry vert**.....17 €\*  
Aubergine Thaï, Basilic Thaï, Epis de Maïs, Poivrons, shitake,  
feves et germes de soja, Pousses de Bambou, nouilles chinoises
- **Dos de Cabillaud entier** (à partir de 6 personnes).....19 €\*  
Sauce Nantua, Ecrevisses, Saumon fumé, Carottes, Champignons, Pommes Duchesse
- **Dos de Saint-Jacques et Lotte** (à partir de 6 personnes).....23 €\*  
Brochette de Lotte, tomate cerise et citron confit, noix de Saint-Jacques, Dorade grise,  
Saumon rôti sur peau, jus de Carcasse, chou blanc, chou Romanesco, Brocoli, carottes
- **Waterzooi de Poissons fins et Crustacés** (à partir de 6 personnes).....27,5 €\*  
Homard (1/4 personne), Saint-Jacques, Scampis, Lotte, Sébaste, Ecrevisses,  
Julienne de Légumes et Pommes de Terre tournées

\* Cauton de 50 € par Wok



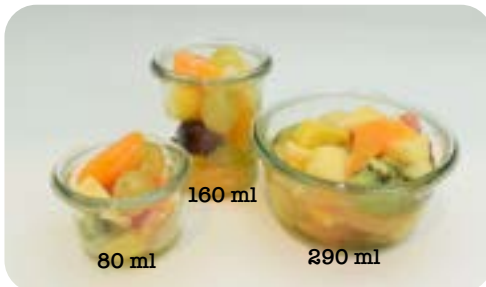
## Desserts

minimum 10 pièces de la même sorte (hors plateaux)

	80 ml	160 ml	290 ml
• Mousse au Chocolat.....	1,9 €*	2,6 €*	3,2 €*
• Salade de Fruits frais.....	2,1 €*	2,8 €*	3,5 €*
• Tiramisu au Spéculoos.....	2,3 €*	3,1 €*	3,7 €*
• Tiramisu Fraise.....		3,3 €*	3,8 €*
• Dessert du Chef.....			3,8 €*

\* Prix hors caution / Min 10 pièces de la même sorte

- Plateau de 24 mini pâtisseries (4 sortes).....36 €
- Plateau de 24 mini brochettes de 3 fruits.....30 €



## Boissons

- Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl.....1,5 €
- Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl.....1,5 €
- Jus d'Orange 50 cl.....2,8 €
- 100 cl.....4,4 €
- Les Vins de la Maison Grafé Lecoq.....9,5 €
  - Sauvignon de Bordeaux (Blanc)
  - Cépage Merlot (Rouge)
  - Syrah (Rosé)

**Commandez et Payez en ligne : [www.morestolaboutique.be](http://www.morestolaboutique.be)**

Lundi	9:30 - 18:30
Mardi	9:30 - 18:30
Mercredi	9:30 - 18:30
Jeudi	9:30 - 18:30
Vendredi	9:30 - 18:30
Samedi	9:30 - 18:30
Dimanche et jours fériés	9:30 - 13:00

GRAND PLACE, 19  
7700 MOUSCRON  
+32 (0)56.85.50.45  
[WWW.MORESTOLABOUTIQUE.BE](http://WWW.MORESTOLABOUTIQUE.BE)

Tous les prix s'entendent TVA comprise (6%).

Sur commande : Min. 6 jours ouvrés à l'avance

Livraisons gratuites pour les commandes de plus de 300 € (hors cautions), dans un rayon de 10 km

## Nos Terrines

- Foie de Volaille
- Pâté de Lapin
- Pâté de Canard
- Potjevlees

## Le Canard

- Magret fumé tranché
- Magret entier +/- 400 gr
- Cuisse de Canard
- Lobe de Foie gras entier cru

## Le Foie gras

- Foie gras Maison en bloc ou en tranche

## La Caille

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

## Le Poulet

- Poulet rôti, circuit court
- Brochette de Volaille
- Gyros de Volaille
- Poulet noir de Bourgogne

- Hamburger de Volaille
- Roulade de Poulet
- Vol-au-vent
- Poussins
- Saucisse de Volaille

### Poulets rôtis et ses Accompagnements

## La Pintade

- Suprême de Pintade
- Cuisse de Pintade
- Pintade entière

## La Dinde de Ferme

- Filet de Dinde
- Cuisse de Dinde
- Carbonade de Dinde

## Le Lapin

- Lapin entier découpé
- Cuisse de Lapin
- Pattes avant

## Jeunes Pigeons

- Pigeons, origine France



Lundi	fermé
Mardi	8:00 - 13:00
Mercredi	8:00 - 13:00
Judi	8:00 - 13:00
Vendredi	8:00 - 18:00
Samedi	8:00 - 18:00
Dimanche	8:00 - 13:00

RUE DE COURTRAI, 6

7700 MOUSCRON

+32 (0)56.85.50.44

WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE





## Homards & Fruits de Mer

### Huîtres creuses de Bretagne

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

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

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

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

#### Plateau « Tout Crustacés »

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

#### Homard entier grillé à l'Armoricaine

Penne au Parmesan

#### Homard entier grillé au Beurre blanc

Penne au Parmesan

#### Homard entier en Belle-Vue

Légumes de Saison

#### Royal Belgian Caviar

Boîte 30 gr

## Plat

### Poisson selon arrivage

#### Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés

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

- Commandes en ligne sur [www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be) ou [www.homard.eu](http://www.homard.eu)
  - Enlèvement des commandes  
Vendredi (17:30-19:00) & Samedi (17:30-19:00) & Dimanche (11:00-12:30)  
Livraisons possibles (voir conditions sur le site internet)
  - Pour tout renseignement :  
+32(0)56.84.13.13 - 34 Grand Place, 7700 Mouscron (Belgique)





Lundi 11:30 - 21:30  
 Mardi 11:30 - 21:30  
 Mercredi 11:30 - 21:30  
 Jeudi 11:30 - 21:30  
 Vendredi 11:30 - 22:00  
 Samedi 11:30 - 22:00  
 Dimanche 11:30 - 21:30

**CUISINE OUVERTE  
 NON STOP - 7J/7**

GRAND-PLACE, 19  
 7700 MOUSCRON  
 +32 (0)56.85.50.40  
 WWW.PASSESIMPLE-RESTO.BE

Lundi 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00  
 Mardi 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00  
 Mercredi 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00  
 Jeudi 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00  
 Vendredi 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:30  
 Samedi 12:00 - 22:30  
 Dimanche 12:00 - 22:00

**365 J/AN - 7J/7  
 CUISINE NON STOP  
 LE WEEKEND**

RUE DE TOURNAI, 9  
 7700 MOUSCRON  
 +32 (0)56.85.50.30  
 WWW.LACLOCHE-RESTO.BE



**La Cloche**  
 Depuis 1771

Lundi 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00  
 Mardi fermé  
 Mercredi fermé  
 Jeudi 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00  
 Vendredi 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00  
 Samedi 19:00 - 22:00  
 Dimanche 12:00 - 15:00



RESTAURANT  
 GRAND-PLACE, 34  
 7700 MOUSCRON  
 +32 (0)56.84.13.13  
 WWW.NANO-RESTO.BE



**BRASSERIE  
 TAVERNE - RESTAURANT**

CHAUSSÉE DE COURTRAI, 2  
 7503 TOURNAI  
 +32 (0)69.56.09.69  
 WWW.BRASSETEMPS.BE

Lundi 11:30 - 21:30  
 Mardi 11:30 - 21:30  
 Mercredi 11:30 - 21:30  
 Jeudi 11:30 - 21:30  
 Vendredi 11:30 - 22:00  
 Samedi 11:30 - 22:00  
 Dimanche 11:30 - 21:30



**MICRO-BRASSERIE  
 TAVERNE - RESTAURANT**

ZONING DES GRANDS PRÉS  
 7000 MONS  
 +32 (0)65.84.94.14  
 WWW.BRASSETEMPS.BE

Lundi 11:00 - 23:00  
 Mardi 11:00 - 23:00  
 Mercredi 11:00 - 23:00  
 Jeudi 11:00 - 23:00  
 Vendredi 11:00 - 23:00  
 Samedi 11:00 - 23:00  
 Dimanche 11:00 - 23:00