



Carte Traiteur

Amuse-bouches & Entrées

Plats & Desserts

Buffets & Woks

Printemps
2024



Du Lundi au Samedi
de 9h30 à 18h30

Dimanche et Jours fériés
de 9h30 à 13h



www.moresto.be - rue de Tournai, 1 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 20
www.moresto.be - Grand-Place, 19 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 45
www.morestolevolailier.be - Rue de Courtrai, 6 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 44



Toasts Pain de Mie



Mini-Croquettes



Petits pains multi-céréales



Mini Baggles



Wraps

Amuse-Bouches

- **Box Crudités** Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes..... 15 €
- Plateau de **12 Toasts triangulaires au Saumon fumé**..... 28 €
- Plateau de **30 Toasts Pain de Mie**..... 37 €
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)..... 44 €
 - Tatin de Foie Gras, Pomme, Fruits confits, Miel de Sel de Guérande
 - Macaron salé, Crémeux au Jambon Iberico
 - Sushi au Yuzu, Saumon fumé et Pickles de Radis
 - Grenaille farcie à la Mousse de Vitelotte au Cèpe
 - Briochine à la mousse d'anguille fumée
- **Petite planche Fromage et Charcuterie**..... 21 €*
Chorizo, Rosette, Saucisson italien, Coppa (6 tranches de chaque), 12 dés de Gouda jeune, 6 Girolles de Tête de Moine.
- **Amuse-bouche chauds** : Croquettes (25 gr - min 10 pièces)
 - Mini Croquettes aux Crevettes grises..... 1,50 €/croq.
 - Mini Croquettes au Jambon d'Ardennes et Cuvée des Trolls..... 1,10 €/croq.
 - Mini Croquettes au Fromage (Emmental, Parmesan)..... 1,10 €/croq.

Plateaux Bois : Pause salée

- Plateau de 15 **canapés ronds** aux Légumes méditerranéens (veggie)..... 33 €*
- Plateau de 15 **canapés ronds au Fromage** (veggie)..... 35 €*
- Sandwichs **Petits Pains multi-Céréales** garnis - 28 pces..... 66 €
- **Mini-Bijoux** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces..... 82 €
- **Mini-Faluches** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces..... 82 €
- **Mini Baggles** et Crudités - 24 pces..... 48 €
Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien
- **Petits Wraps** assortis - 40 pces..... 44 €
Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole, Saumon fumé et Crème de Thon, Veggie (Crème Paëlla et Brunois de Poivrons)

* Prix hors caution



Plats froids Sur Assiette

Min. 10 pièces par plat

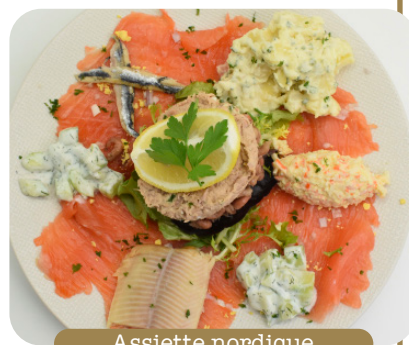
- **Salade sucrée-salée de la Mer** 22 €*
Gambas et Mangue, Saumon fumé et Kiwi, Quinoa aux Betteraves rouges
- **Salade sucrée-salée de la terre** 22 €*
Magret de Canard fumé, Orange émincée et Marinade, Aiguillettes de Poulet au Miel et Carpaccio d'Ananas, Carottes à la Marocaine, Salade de Taboulé aux Raisins de Corinthe
- **Salade du Volailier** 20 €*
Dinde à la Mexicaine, Aiguillettes de Poulet marinées au Soja, Saucisson de Poulet, Salade de Quinoa, Courgettes, Poivrons, Pois chiches
- **Salade Thaï** 19 €*
Scampis, Nouilles asiatiques, Légumes Wok
- **Assiette Anglaise** 18 €*
Jambon, Terrine, Saucisson, Salami, Rôti de Bœuf et de Porc, Poulet, Hure, Bacon, Oeuf, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette Terre-Mer** 21 €*
Tomate aux Crevettes, Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc, Bacon, Terrine, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette des Richesses de la Mer** 23 €*
Saumon fumé, Tartare de Saumon au Yuzu et Gingembre, Tomate aux Crevettes, Gambas, Salade de Crabe sur Concombre, Truite fumée, Anchois frais mariné, Lentilles Corail et fine Brunoise de Radis et Céleri
- **Assiette Nordique** 24 €*
Saumon fumé, Truite fumée, Anchois marinés, salade de Crabe, Tomate aux Crevettes, Salade de Pommes de terre
- **Assiette de Charcuteries fines Italiennes** 19 €*
Penne Basilic et Tomates séchées, Légumes grillés
- **Petite Salade de Homard** 35 €*
1/2 Homard décortiqué, Saumon fumé, Tomate aux Crevettes, Fregola sarda et Crudités
- **Salade de Homard entier aux Pommes et aux Pignons de Pin** 57 €*
1/2 Homard entier, Pommes de terre, Pignons de Pin, Saumon fumé, Anchois marinés, Salade de Crabe, Truite fumée, Anchois frais mariné, Lentilles Corail et fine Brunoise de Radis et Céleri



Assiette Terre-Mer



Richesses de la Mer



Assiette nordique



Charcuteries italiennes

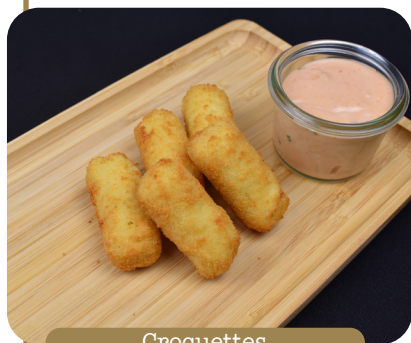
* Prix hors caution



Les bocaux en verre



Les bocaux chauds



Croquettes

Bocaux en verre

Min. 10 pièces par bocal

370 ml

- Salade de Taboulé, Menthe et Citron vert (Veggie)..... 6,30 €*
 - Quinoa gourmand & Scampis grillés..... 6,30 €*
 - Salade Piémontaise déstructurée..... 6,30 €*
 - Salade du Volailier..... 7,50 €*
 - Poulet grillé, Magret fumé, Betteraves, Concombres, Maïs, Mangue
 - Salade Saumon fumé..... 7,50 €*
 - Pommes et Carottes à l'Orange et Citron vert, Tomates, Brisures de Noix

Bocaux en verre à réchauffer

Min. 10 pièces par bocal

580 ml

- Tagliatelles Carbonara..... 10 €*
 - Boudin blanc, Compote de Pommes maison, Purée..... 10 €*
 - Boulettes, Sauce Tomate, Purée..... 11 €*
 - Chili con Carne, Riz..... 11 €*
 - Penne au Poulet..... 11 €*
 - Vol au vent, Purée..... 11 €*
 - Carbonnades flamandes, Purée..... 12 €*
 - Waterzooi de Volaille..... 12 €*
 - Tagliatelles au Saumon fumé..... 13 €*
 - Tajine de Poulet au Citron confit..... 13 €*
 - Parmentier de Canard..... 13 €*
 - Curry de Patate douce, Coco, Riz basmati..... 13 €*
 - Saumon à la Dijonnaise, Poireaux, Purée..... 14 €*
 - Blanquette de Pintade au Citron confit, Purée..... 14 €*
 - Boeuf à l'Ail caramélisé, Riz..... 15 €*
 - Cabillaud, Fondue de Poireaux et Carottes, Sauce Vin blanc..... 16 €*
 - Croquette aux Crevettes grises..... 4,20 €/croq.
 - Croquette au Jambon d'Ardennes et Cuvée des Trolls..... 3,10 €/croq.
 - Croquette au Fromage (Emmental, Parmesan)..... 3,20 €/croq.

Croquettes

Format classique

- Croquette aux Crevettes grises..... 4,20 €/croq.
- Croquette au Jambon d'Ardennes et Cuvée des Trolls..... 3,10 €/croq.
- Croquette au Fromage (Emmental, Parmesan)..... 3,20 €/croq.

* Prix hors caution



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**..... 60 €*
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 en gâteau, citron jaune non traité
- **Plateau de la Mer**..... 84 €*
1/4 de homard par personne, tomates aux crevettes, salade de crabe, truite fumée, saumon fumé maison, gambas, citron jaune non traité, salade de spaghetti de légumes
- **Plateau Jambon Terrine**..... 40 €*
Rosette, jambon d'Ardennes, Potjevlees, terrine maison et confit d'airelles, mousse de jambon, filet américain préparé, légumes, oignons et cornichons
- **Plateau Italien**..... 50 €*
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

Plateaux «Complémentaires»

- **Plateau de Saumon fumé Maison (300 gr)**..... 22 €*
1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de Foie Gras 2 tranches (150 gr), chutney et fruit**..... 32 €*
1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de 12 huîtres**..... 25 €
1 plateau pour 6 personnes
- **Plateau de Saumon en Belle-Vue (8 pers. en entrée)**..... 72 €
Saumon cuit en Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, petite Tomate aux Crevettes, citron non traité

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

* Prix hors caution



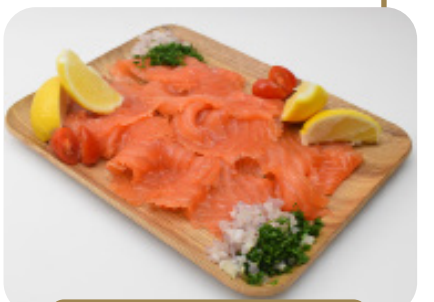
Plateau du Pêcheur



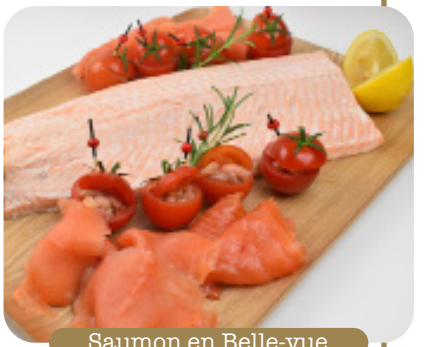
Plateau de la Mer



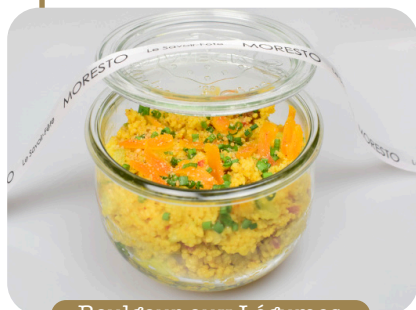
Plateau italien



Saumon fumé



Saumon en Belle-vue



Boulgour aux Légumes



Carottes à la marocaine



Salade mexicaine



Fromages

Féculents

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

- Salade de Pdt.....6,50 €*
Pommes de terre, mayonnaise, jeunes oignons, radis, herbes fraîches, échalotes, cornichons
- Boulgour aux légumes et épices à la Grecque.....7,50 €*
Boulgour, poivrons jaunes, rouges, tomates, oignons rouges, coriandre
- Fregola Sarda.....7,50 €*
Fregola Sarda, roquette, parmesan, huile pimentée
- Taboulé fruité.....8,50 €*
Taboulé, raisins de Corinthe, ananas, mangue, kiwi, concombres, tomates,

Crudités

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

- Carottes rapées.....5,50 €*
Carottes aux Agrumes et Epices
- Salade mexicaine.....6,50 €*
Haricots rouges, maïs, poivrons rouges, tomates, oignons rouges, coriandre
- Tomates et haricots verts.....6,50 €*
Tomates, haricots verts, oignons rouges pickles

Sauces & Accompagnements

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

Fromages

- Plateau de Fromages.....27 €
La Cloche, Fleuron de Bruges, Chèvre, Raisins, fruits sec, pain

Desserts

voir page 9

* Prix hors caution



Buffet Campagnard

Min 30 pers. - 21 €/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 Pdt, Salade de riz, Salade de Tomates, Salade de Tomates Mozarella, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Oignons et Cornichons.

Buffet Plaisir

Min 30 pers. - 25 €/pers.

- **Poisson** : Tomates Crevettes, 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

Min 30 pers. - 28 €/pers.

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

Min 30 pers. - 30 €/pers.

- **Poisson** : Tomates aux Crevettes, Crabe au Pamplemousse, Saumon fumé, Saumon en Belle-Vue, Salade Niçoise, Anchois frais, Poulpes à l'Andalouse
- **Viande** : Salade de Volaille aux Ananas, Salade Charcutière, Jambon cuit à l'Os, Jambon de Parme (12 mois), Terrine à la Bière Bush, Millefeuille de Bœuf, Salade de Bœuf Thaï, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Œufs farcis
- **Sauce** : Mayonnaise, Cocktail et Tartare, Vinaigrette à la moutarde.
- **Accompagnements** : Salade de Riz, Salade de Pommes de terre au Radis et Fenouil, Tomates et Mozzarella, Céleri rave aux Pommes et Noix, Tartare végétarien, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, tomates séchées et olives, Mesclun de Haricots verts et Oignons rouges, Concombres, Taboulé et Raisins de Corinthe, Salade de Fusilli, Basilic et Tomates grappes, Oignons et Cornichons

Buffet Exotique

Min 30 pers. - 34 €/pers.

- **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 Thaï (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

Buffet Festif

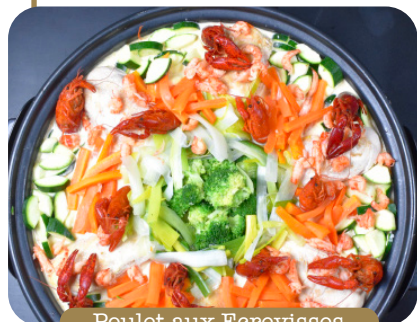
Min 30 pers. - 35 €/pers.

- **Poissons** : Tomates aux Crevettes, Crabe au Pamplemousse, Tartare de Saumon mariné aux Agrumes et Chlorophylle, Millefeuille de Saumon aux Pommes, Yuzu et Algues Wakamé, Huîtres creuses de Bretagne, Crevettes géantes semi-décortiquées, Fruits exotiques
- **Viande** : Foie gras, Magret fumé, Jambon de Parme (12 mois), Coppa, Spianata, Mousse de Jambon au Porto, Potjevlees au Foie gras, Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffe et Copeaux de Parmesan, Salade de Boeuf Thaï, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Vitelo Tonato
- **Sauce** : Mayonnaise, Cocktail
- **Accompagnements** : Salade mexicaine, Fregola Sarda au Parmesan, Roquette et Huile pimentée, Salade de Pdt au radis et jeunes Oignons, Carottes râpées aux Agrumes et Epices, Salade de Tomates et Haricots verts, Taboulé fruité, Boulgour aux Légumes et Epices à la Grecque, Oignons et Cornichons, Compotée d'Airelles

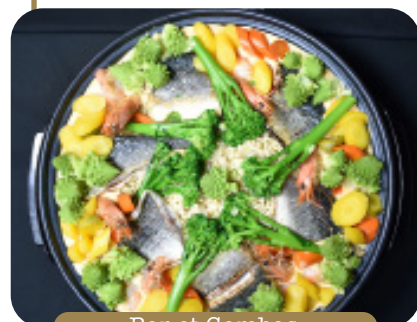


Woks électriques

à partir de 10 personnes - Prix par personne



Poulet aux Ecrevisses



Bar et Gambas



Dos de Cabillaud



Gambas au Curry vert



Waterzooi Poissons fins

- **Chili sin Carne (Veggie)** 15 €*
Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges.
Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Chili con Carne** 17 €*
Viande hachée de Boeuf, Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges
Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Porc Sukotai** 18 €*
Emincé de Porc sauté à l'Ail, légèrement parfumé à la Citronnelle
- **Volaille Thaïlandaise au Curry orange & Lait de Coco** 19,50 €*
Courgettes, Tomates, Pois mange-tout, Riz sauvage
- **Poulet aux Ecrevisses** 19,50 €*
Courgettes, Brocolis, Carottes, Jus bisqué, Riz sauvage
- **Brochettes de Poulet et Scampis aux Cacahuètes** 20 €*
Brochettes de Hauts de cuisse de poulet mariné au soja, pilons de volaille
à la vietnamienne, brochette de scampis Terraiki, nouilles chionoises, shitake,
poivrons rouges et germes de soja frais, chou chinois, sauce cacahuètes
- **Fricassée de Poularde** 20 €*
aux Morilles et Asperges
- **Porc à l'Ananas et à la Coriandre** 17,50 €*
Riz sauvage, Poivrons, Brocolis, Pois mange-tout
- **Pluma Iberico laqué au Sirop de Liège** 24 €*
Romarin, Cacahuètes, Carottes, Brocolis, Poivrons, Rattes du Touquet
- **Paëlla royale** 19,50 €*
Scampis, Chorizo, Poulet, Crevettes roses, Lotte, Calamars,
Moules (en saison), Gambas, Pétoncles, Ecrevisses
- **Gambas au Curry vert** 20 €*
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) 25 €*
Sauce Nantua, Ecrevisses, Saumon fumé, Carottes, Champignons, Pommes Duchesse
- **Bar et Gambas** (à partir de 6 personnes) 27 €*
Filet de Bar, Gambas, sauce Nantua, Chou romanesco, Broccolini,
Carottes rouges et jaunes, Chou-fleur, Blé
- **Duo de Saint-Jacques et Lotte** (à partir de 6 personnes) 28 €*
Brochette de Lotte, tomate cerise et citron confit, noix de Saint-Jacques, Dorade grise, Sau-
mon rôti sur peau, jus de Carcasse, chou blanc, chou Romanesco, Brocoli, carottes
- **Waterzooi de Poissons fins et Crustacés** (à partir de 6 personnes) 36 €*
Homard (1/4 personne), Saint-Jacques, Scampis, Lotte, Sébaste, Ecrevisses,
Julienne de Légumes et Pommes de Terre tournées

* Caution : 50 €/Wok



Desserts

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

| | 80 ml | 160 ml | 290 ml |
|---|---------|---------|---------|
| • Mousse au Chocolat..... | 2,20 €* | 3,20 €* | 4,00 €* |
| • Salade de Fruits frais..... | 2,30 €* | 3,10 €* | 3,80 €* |
| • Salade Mangue Groseilles..... | 2,70 €* | 3,70 €* | - |
| • Tiramisu au Spéculoos..... | 2,50 €* | 3,40 €* | 4,00 €* |
| • Tiramisu aux Poires..... | 2,60 €* | 3,60 €* | 4,40 €* |
| • Marquise au Chocolat..... | - | 3,60 €* | 4,60 €* |
| • Dessert du Chef..... | - | - | 4,80 €* |
| • Plateau de 24 mini pâtisseries (4 variétés, selon la saison)..... | 48 € | | |
| • Plateau de 24 brochettes de 3 fruits..... | 36 € | | |

Boissons

- Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl..... 1,70 €
- Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl..... 1,70 €
- Jus d'Orange 50 cl..... 3,50 €
- 100 cl..... 5,20 €
- Les Vins de la Maison Grafé Lecoq..... 9,50 €
 - Sauvignon de Bordeaux (Blanc)
 - Cépage Merlot (Rouge)
 - Syrah (Rosé)

Commandez et Payez en ligne : www.moresto.be

| | | |
|--------------------------|--------------|--|
| Lundi | 9:30 - 18:30 | GRAND PLACE, 19
7700 MOUSCRON
+32 (0)56.85.50.45

WWW.MORESTO.BE |
| 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 | |

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

Sur commande : Min. 3 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

Commandez et Payez votre poulet rôti sur notre site :

www.morestolevolailleur.be



| | |
|----------|--------------|
| Lundi | fermé |
| Mardi | 8:00 - 13:00 |
| Mercredi | 8:00 - 13:00 |
| Jeudi | 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





RESTAURANT

Homards & Fruits de Mer

Plateau de 12 Huîtres creuses de Bretagne ouvertes

Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »

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

Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »

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

Plateau « Tout Crustacés »

1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis,
Baby Gambas, Crevettes grises

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

- **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)