



OPTION FORMULE HEBDOMADAIRE

Quelle est cette formule ?

Chaque semaine, nous proposons une « formule » qui se compose de trois entrées au choix, trois plats principaux au choix et trois desserts au choix. Elle est proposée tous les jours, midi et soir, à partir de 22 € par personne (entrée et plat, ou plat et dessert) ou 28 € (entrée, plat et dessert), hors boissons.

Avec ce menu, nous pouvons vous proposer un « forfait boisson »

incluant deux verres de vin (blanc et/ou rouge), l'eau minérale et le café, pour un montant de 13 Euros.

Tous les prix indiqués sont des prix nets, TVA incluse au taux de 20 % ou 10 %.

Quand connaître son contenu ?

Cette formule change chaque semaine et est composée le vendredi matin qui précède, en fonction des opportunités du marché. A partir du vendredi midi, nous pouvons vous la communiquer par téléphone, fax ou par mail.

Combien de convives ?

Elle peut être proposée avec le choix complet jusqu'à douze convives. Au-delà de ce nombre, pour des raisons de qualité et de rapidité du service, c'est le même menu qui doit être servi pour l'ensemble du groupe sachant que quelques exceptions sont possibles. Si vous choisissez cette option, il nous est précieux de connaître votre choix et le nombre de convives 48 heures à l'avance.

Quelques exemples de formules hebdomadaires déjà proposées dans un passé récent :

EXEMPLE 1 :

Pressé de tête de veau façon « Presskopf »,
sauce ravigote
Tatin d'endives caramélisées au fromage de chèvre
Brandade de morue aux olives noires

Paleron de bœuf confit en « brouffade » Nîmoise
Caille rôtie, risotto aux asperges vertes
Filet de loup de mer aux légumes safranés

Fromage du jour
Crêpes « façon Suzette » au beurre d'orange
Gratin de figues à la Bourdaloue

EXEMPLE 2 :

Tarte à l'effeuillée d'agneau et au citron
à la mode de Pézenas
Pressé de sardines en ratatouille Provençale
Vinaigrette tiède de cocos de Paimpol et tomate confite

Emincé de veau poêlé au pistou rouge, tian de légumes
Coquelet aux giroles et à la crème
Tranche d'espadon « à la plancha »
à l'huile d'olive et aux poivrons

Fromage du jour
Tropézienne
Melon poêlé au miel, glace vanille

EXEMPLE 3 :

Terrine de fromage frais aux aubergines et aux piquillos
Salade d'oreilles de porc croustillantes et de frisée
Chiquetaille d'encornets aux légumes grillés

Navarin d'agneau aux légumes nouveaux
Poêlée d'aiguillettes de canard en ailade à la Gasconne
Filet de saumon rôti à l'oseille

Fromage du jour

61, rue de la Monnaie - 59000 Lille

Tél. : 00 33 (0)3 20 06 83 61

Fax : 00 33 (0)3 20 14 03 75

www.assiettedumarche.com

contact@assiettedumarche.com

Brioche perdue, sauce chicorée, glace spéculoos

Sablé breton aux fraises, coulis de fruits rouges