



Restaurant ouvert :

*Le 24 Décembre 2011,
jusque 19H30*

*Le 31 Décembre 2011,
jusque 19H30*

Prise de commande :

- ★ *jusqu'au 15 Décembre 2011,
pour le repas du 24 et 25 Décembre 2011.*
- ★ *jusqu'au 24 Décembre 2011,
pour le réveillon du 31 Décembre 2011
et le repas du 1^{er} Janvier 2012.*

Livraison possible dans un rayon de 15 km

Restaurant / traiteur
Le Blue stone
7 rue du Haze - 59200 TOURCOING
Tél : 03.20.27.44.81
Mail : www.lebluestone.com



RESTAURANT / TRAITEUR

Le Blue Stone

Notre carte

« Fêtes de fin d'année »

- ★ *La carte*
- ★ *Nos menus*
- ★ *Les fruits de mers*
- ★ *Desserts*

La Carte

Entrées froides

Foie gras de canard à la william's 6 €, la part de 50g
Foie gras de canard entier mariné à l'alcool de poire

Foie gras de canard au cacao et agrumes 7,50 €, la part de 50g
Foie gras de canard entier aromatisé au cacao et orange

Pavé de saumon fumé à chaud crème de ciboulette 6,50 €
Pavé de saumon fumé à chaud agrémenté d'épices douces

Saumon fumé au bois de hêtres 3,50 € la part de 40g

½ Queue de langouste parisienne 12 €
Demi queue de langouste macédoine

Entrées chaudes

Cassolette d'écrevisses sauce Nantua 7,50 €
Servie dans sa cassolette avec sa croute de pâte feuilletée

Coquille St Jacques « maison » 4,20 €

Fricassé de ris de veau et artichauts aux cèpes 9,50 €

Bouchée d'escargots de Bourgogne en verdurette 6,50 €

Timbale de St Jacques et gambas aux poireaux confits 5,00 €

½ Queue de langouste thermidor 17,00 €
Chaire de langouste cuisinée aux champignons et cognac servit gratiné

Desserts

Dessert de fin d'année 2 €, la part
Gâteaux base trois chocolat

Hexagone au caramel 2 €, la part
Base biscuit chocolat et mousse caramel

Les fruits de mers

PLATEAUX BLUE STONE :

*6 huîtres fine de claire, bulots, bigorneaux, amandes, crevettes bouquets, crevettes sauvages et crevettes grises ** 20€

PLATEAUX COMPLET GRAND LARGE :

*9 huîtres fine de claire, bulots, bigorneaux, amandes, crevettes bouquets, crevettes sauvages, crevettes grises, 3 langoustines, ½ crabe, ½ homard ** 30€

Fruits de mers au détail

<i>Huître fine de claire pce</i>	<i>1,20 € (ouvertes)</i>
<i>Crevettes sauvages</i>	<i>4,00 €, la part</i>
<i>Crevettes grises</i>	<i>5,00 €, la part</i>
<i>½ crabe</i>	<i>6,00 €</i>

** Rince doigt, citron, plateaux servis sur glace*

Plats chauds

Origami de cabillaud et St Jacques au porto 8,90 €
Servit dans une papillote en papier sulfurisé

Daurade royale farcie aux légumes 10,50 €
Poisson entier (sans arrête) garnie de julienne de légumes

Filet de canette rôti aux poires 9,20 €

Suprême de pintade farcie aux asperges 7,20 €

Pavé de cerf sauces morilles 10,00 €

Estouffade de sanglier aux châtaignes 8,20 €

Les accompagnements

Fagots d'asperge verte 1,20 €

Pomme de terre reconstituée au beurre 1,20 €

Flan de légumes 1,00 €

Dôme de riz pilaf 1,00 €

Menu à 20 €

Coquilles St Jacques

Ou

Foie gras de canard

Ou

Pavé de saumon fumé à chaud

Suprême de pintade farcie aux asperges

Ou

Daurade royale en julienne de légumes

Ou

Estouffade de sanglier aux châtaignes

Dessert de fin d'année

(gâteaux base trois chocolat)

Ou

Hexagone au caramel

(base biscuit chocolat et mousse caramel)

Menu à 30 €

Mise en bouche

Foie gras de canard au chocolat et agrumes

Ou

Cassolettes d'écrevisses

ou

Fricassé de ris de veau et artichauts aux cèpes

Origami de cabillaud et St Jacques au porto

Ou

Filet de canette rôti aux poires

Ou

Pavé de biche au poivre

Crottin de chèvre et son mesclun

Dessert de fin d'année

(gâteaux base trois chocolat)

Ou

Hexagone au caramel

(base biscuit chocolat et mousse caramel)