



[www.art-des-mets.com](http://www.art-des-mets.com)

726 Bd Raymond Poincaré

62400 BETHUNE

Tél: 03 21 64 02 76

# L'Art des Mets

Menus

Fêtes

de Fin d'Année



## Jour de NOËL (midi)

**49 € / pers. Hors boissons**

Velouté de butternut, flétan fumé  
et Avruga

\*

Coffre de homard, salade d'herbes  
crème d'oignons brûlés

\*

Fondant de chapon,  
fine farce aux cèpes

\*

Gourmand de Noël,  
choco-croustillant

Menu en accord mets et vins , café 69 €



## Jour du Nouvel An (midi)

**49 € / pers. Hors boissons**

Escalope de foie gras,  
poires confites,  
émulsion de céleri, noix de Pécan

\*

Carpaccio de Saint-Jacques  
légumes racine, pesto de poireaux

\*

Grenadin de veau,  
cuit basse température, risotto de  
légumes oubliés, jus clair de veau

\*

Baroque chocolat,  
gelée de verveine

Menu en accord mets et vins , café 69 €



## CARTE TRAITEUR



### A emporter

- La demie langouste « A la Parisienne » 15,50€
- Pressé de canard et foie gras (80 g) 9,50€
- Crémeux concombre saumon/tourteau 7,50€
- Saint-Jacques rôties, crème champignons 9,00€
- Cassolette de ris de veau et girolles 13,00€
- Fondant de poulet jaune crème de cèpes 12,00€
- Dos de bar, risotto aux vieux légumes 12,00€

Les entrées et plats sont accompagnés de garnitures

Menu de Noël et/ou de Nouvel An

à emporter **38 € /pers.**

Pressé de canard et foie gras

Saint-Jacques crème de champignons

Fondant de chapon aux cèpes

Commandes avant le 20 décembre.

