

Menus de Fêtes

Menu Ambre 37€

Quelques feuilletés pour commencer.

Le duo de St. Jaques et gambas sur un clafoutis de poireaux, petite brunoise de légumes, sauce chorizo.

Le suprême de pintade chaponnée farci à l'ancienne, gâteau de pommes de terre et légumes de saison, sauce morilles.

Dessert de fête.

Menu Romane 43€

Quelques feuilletés pour commencer

L'assiette terre mer et jardin
(Foie gras, magret fumé, saumon mariné, gambas, jambon sec italien, rillettes d'anguille fumée et légumes confits.

Ballotine de chapon fermier des Landes farci de dés de boudin blanc, ris de veau, girolles et éclats de noisettes, pommes grenailles et légumes d'hiver.
Sauce cremée au vin jaune.

Dessert de fête

Nos pâtisseries

5,80€ la part - bûche en 4/6 ou 8 personnes

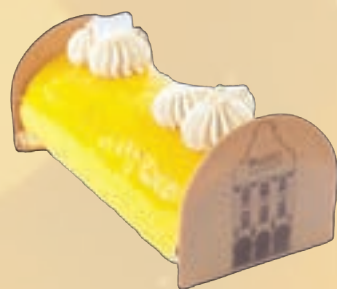


La spéculos*

Biscuit moelleux aux amandes suprême de spéculos, crème chocolat blanc, bavaroise spéculos croustillant spéculos.

La trop chou*

Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant chocolat lait, mousse et choux praliné.



L'exotique*

Biscuit viennois, confit de mangue passion, ganache montée à la vanille.

Eclat de framboise*

Biscuit moelleux à la pistache, croustillant à la framboise, crèmeaux framboises / yuzu et mousse pistache.



Chocolat -Noisette*

Crèmeaux chocolat Timut, biscuit moelleux noisettes, praliné croustillant, mousse noisette.

La Caravanille*

Biscuit joconde, croustillant au pop-corn caramélisé, cremeux vanille, mousse caramel.



Menu de Fêtes de fin d'année 2025

Traiteur
Thilliez

Les commandes de Noël seront prises
jusqu'au 20 décembre 2025
et pour nouvel an jusqu'au 26 décembre 2025.

31, rue Rouget de Lisle - 62580 Vimy
Téléphone : 03.21.73.70.16 - sarlthilliez@wanadoo.fr - www.traiteur-thilliez.com

Le début de la faim...

Les verrines en habit de fête

12 pièces 36€

- Salade d'avocat et crevettes au curry
- Tiramisu de foie gras au pain d'épices
- Écrevisses marinées et tartare d'agrumes
- Fraicheur exotique mangue ananas, gambas vinaigrette acidulée
- Tartare de saumon, mascarpone yuzu
- Compotée de légumes, crème de parmesan, oeufs de Hareng

Les amuses bouches à chauffer

40 pièces 36€

Quiches, pizzas, flamiches, saucisses feuilletées, escargots en croûte beurre persillé, bouchées à la reine, croque monsieur jambon, soufflé au maroilles, tartelettes au saumon.

Plateau tapas de focaccia

24 pièces 39€

4 variétés sur pain focaccia:

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan.
Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette.
Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette.
Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices.

Le coffret wraps et sandwich club

24 pièces - 29€

- Foie gras chutney de figues pain d'épices
- Poulet tikka, pain épinards
- Thon, poivrons, pain céréales
- Tortillas aux graines de lin, fromage ciboulette, saumon fumé
- Tortillas tomate, jambon sec boursin
- Tortillas nature, chèvre et légumes

Les canapés prestige

Plateau de 24 pièces assorties - 48€

Les Pains surprise 40 pièces

- Charcuteries et saumon fumé 35,00€
- Saumon fumé, crabe 42,00€

Le coffret food

24 pièces - 34€

- Tempura de crevette, Nems poulet ananas
- Samoussa curry légumes, Cheese Burger Cocktail
- Croustis de caille, Yakitori Satay
- Croquetas Jambon Iberique
- Brochette de poulet Soja

Les spécialités

Charcutières 100gr.

- Le véritable Lucullus 12,00€
- Le pâté croûte au foie gras et truffe 7,80€

Nos boudins blanc Kg.

- Boudin blanc nature 24,00€
- Boudin blanc truffé 35,00€

Nos foies gras 100gr.

- Foie gras d'oie nature 16,50€
- Foie gras de canard au naturel 15,00€
- Foie gras de canard en millefeuille aux épices de Noël 15,50€
- Foie gras de canard aux fruits secs (abricots, figues, pistaches, noisette) 16,50€

Les Saumons - 100 gr.

- Le saumon fumé de Norvège 7,20€
- Le saumon gravlax fait maison 5,90€

Les Gambas - 100 gr.

- Gambas à l'ail 6,80€
- Gambas à l'aneth 6,80€

Les Entrées Froides

- La verrine de crabe et langouste, petits légumes aux herbes fraîches, tartare de tomates confites. 14,50€
- Transparence d'ecrevisses au pamplemousse, sauce cocktail, oeufs de hareng et tartare de saumon mariné. 12,00€
- L'oeuf norvégien revisité (tartare d'artichaut, celeri, crevettes et saumon fumé). 13,50€
- Le Tataki de thon, petite salade wakamé, vinaigrette sesame. 12,00€
- La trilogie de foie gras (nature, fruits secs, spéculos) chutney de figues, pain d'épices, chips de pomme. 17,50€
- Transparence avocat crabe, tartare de tomate confite. 9,20€
- La 1/2 Langouste. 23,00€
- Le tartare de betteraves rouges, fromage frais aux herbes et gravlax de saumon. 11,50€
- La coquille de saumon ou crabe. 7,90€
- La hure de saumon rose et fumé, sauce cocktail. 8,20€

Les Entrées Chaudes

- La bouchée à la reine 4,50€
- Le vol au vent (ris de veau) 6,80€
- La coquille St. Jacques 9,90€
- Les 12 escargots de bourgogne 8,40€
- La cassolette de ris de veau aux morilles 13,00€
- Les cuisses de grenouilles à la provençale 12,50€
- La cassolette de petits gris à la crème persillée 8,90€
- La crêpe persillée aux 2 saumons 8,00€
- Croustillant de boudin blanc truffé, pommes poêlées et fois gras 12,50€

Quelques spécialités

- La 1/2 Langouste chaude façon thermidor et son risotto. 26,00€
- Le burger de fête à l'effiloché de canard confit, oignons caramélisés, pommes de terre charlotte, pépites de foie gras. 14,50€
- Les raviolis aux champignons et cèpes dans une nage de petits légumes au parfum corsé. 10,50€
- La tartine de fête, confit de champignons, foie gras, ris de veau, magret fumé et fruits secs. 13,00€

Les Plats Chauds

Les Viandes

- Le fondant de veau farci aux ris de veau et morilles, risotto aux petits légumes de saison et pointes d'asperges verts. 22,50€
- Suprême de pintade chaponnée farci aux fruits secs, ragoût de champignons des bois, gratin de pommes de terres et légumes de saison, sauce vin jaunes et morilles. 17,50€
- Le médaillon d'agneau en croûte de pistache et noix de cajou, polenta crémeuse et tian de légumes, jus au romarin. 19,50€
- Le suprême de chapon des landes façon blanquette, bouquet de légumes, jus truffé. 18,50€
- La marmite de fête (chapon, ris de veau, boudin blanc, foie gras, légumes confits) sauce crémée à la truffe. 21,50€
- La brochette d'aiguillette de poulet jaune et sot l'y laisse sur un meli mélo de légumes, sauce forestière. 16,00€
- Le tournedos de cerf en crumble de cèpes et noisettes écrasée de celeri et pommes fondantes, sauce pain d'épice. 18,50€

Les Poissons

- Saltimbocca de lotte, pesto d'épinards frais, écrasée de pomme de terre aux tomates confites. 21,50€
- Le dos de cabillaud, croûte de pistache et amande, écrasée de carottes à l'huile de noisette, légumes de saison, jus persillé. 20,50€
- Le filet de bar sur un clafoutis d'endives et carottes caramélisées au miel, sauce à l'orange. 21,50€
- Le dos de saumon rose sur un risotto aux épinards frais et écrevisses, asperges vertes, sauce chorizo. 16,50€
- La brochette de St. Jacques et gambas au beurre persillé, écrasée de pomme de terre et celeri, légumes confits, sauce normande. 26,00€
- La marmite de la mer aux petits légumes de saison. (Saumon cabillaud, gambas, St. Jaques) jus crustacé crémée. 23,50€