

AUBERGE DU TILLEUL

VOTRE TRAITEUR POUR TOUTES VOS RÉCEPTIONS
SUR LILLE ET SA MÉTROPOLÉ

Nous avons mis en place une gamme complète de formules cocktails dinatoires "haut de gamme" faciles à emporter. Elles sauront étonner vos convives par sa diversité, la qualité de ses produits et son originalité.

3 formules s'offrent à vous afin de convenir à chaque événement. Nous pouvons également vous proposer des plats, de l'entrée au dessert sur simple demande.

MENU A EMPORTER PRIX PAR PERSONNE 50€

5 PETITS FOURS LUXE

Toast St Jacques et mangue - Risotto basilic façon maki et saumon - Macaron à la truffe - Rouleaux bayonnais - Thon rouge snack provençale

ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Risotto frais au basilic, thon rouge, sauce vierge aux olives
OU

Foie gras de canard mi-cuit

PLAT AU CHOIX

Ballotine de pintade, sauce au poivre vert
OU

Dos de cabillaud rôti, crème de truffes

GARNITURES

Gratin dauphinois, tomate façon tatin, fagot d'asperges vertes

FROMAGE CHAUD AU CHOIX +5€

Chèvre chaud lardé et son toast
OU

Bonbon de Maroilles

DESSERT AU CHOIX

Gâteau framboisier
OU

Gâteau royal au chocolat

LES PIÈCES APERITIVES FROIDES

Plateau de 50 canapés variés (10 sortes) **70€**

Pain surprise fraîcheur (48 pièces) **35€**

Brioche impériale au crabe ou saumon fumé (40 pièces) **35€**

Plateau de 45 pièces cocktails "luxe" **95€**

LES PIÈCES APERITIVES CHAUDES

Plateau de 40 petits fours **80€**

Bonbon de maroilles - Briochin escargot - Tournedos de boeuf aux herbes - Foie gras poêlé sur pain d'épices - Quiche tomates oignons - Gambas en cage de pomme de terre - Croque monsieur

Plateau de 10 mini burger **28€**

Plateau de 10 fish burger **30€**

Plateau de 10 mini hot dog **28€**

Foie gras à la coupe **150 €/KG**

Foie gras façon nougat **160 €/KG**

BOUCHÉES SUCRÉES

Plateau de 50 mignardises variées **70€**

Coffret de 20 macarons variés **20€**



[auberge_du_tilleul](#)



[Auberge du tilleul](#)