

## - CARTE TRAITEUR - 100 % FAIT MAISON

### DU 6 AU 9 MAI

#### Entrée

Cassolette de cabillaud à la florentine, gratiné de Parmesan	7 €
Royale d'escargots de Flines les Mortagne aux asperges vertes	7 €
Lucullus de saumon fumé et légumes croquants, crème raifort	8 €

#### Plat

Joues de porc mijotées au cidre et pommes rôties	14 €
Magret de canard de Landas rôti, jus corsé	18 €
Lotte en vapeur douce, sauce citron & yuzu	19 €
Tous les plats sont accompagnés de deux garnitures (une à base de féculent et un légume)	

#### Dessert

Far breton, caramel de pomme bio	5 €
Riz au lait crémeux, fraises Gariguettes et Cléry Lecelloises	5 €
Dacquoise pistache et chocolat noir, crumble de fruits secs	5 €

#### *Accompagnez votre repas par un délicieux breuvage !*

- Monbazillac Bajac	75 cl	Blanc moelleux	14 €
- Fiefs vendéens Jean Mourat	75 cl	Rosé	22 €
- Mercurey les Caraby	75 cl	Rouge	32 €
- Touraine domaine Bougrier	75 cl	Blanc	15 €
- Champagne Brisson (Propriétaire récoltant amandinois)	75 cl	Brut tradition	22 €
- Bière Brasserie du Steph (Rosult)	33 cl	Blonde, IPA, triple, ambrée, prestige	4 €

**COMMANDER ?  
C'EST SIMPLE  
ET RAPIDE !**

**SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE** [www.lekursaal.com](http://www.lekursaal.com)  
**PAR TELEPHONE** au 03 27 48 89 68  
**PAR EMAIL** [aubergedukursaal@orange.fr](mailto:aubergedukursaal@orange.fr)

- LIVRAISON OFFERTE EN CAMION FRIGORIFIQUE SELON PLANNING -

**COMMANDE 24H A L'AVANCE**

#### LIVRAISON

- mardi, mercredi, jeudi, vendredi **sur demande**
- samedi et dimanche **9h/12h**

#### RETRAIT

- au Kursaal : du mardi au dimanche midi et soir
- à la pâtisserie Boucher (10 rue d'Orchies) : du mardi au dimanche de 15h à 18h