

# LeKursaal

RESTAURANT • TRAITEUR



*L'esprit  
de la nature  
s'invite pour  
les fêtes*

NOËL - NOUVEL AN À EMPORTER



## APÉRITIF

### Amuses bouches chauds

Croquette de volaille à la ciboulette, focaccia tomate-mozza, knacks moutardée, croque à la Tomme de Cambrai, chouquette d'escargots, muffin butternut-ricotta

12€  
12 pièces

20€  
24 pièces

### Fingers & mises en bouche

Fondant foie gras/pain d'épices/magret fumé, Saint-Jacques/mousseline, lard/financier aux herbes, Gravelax de cabillaud/houmous de betterave, Maki crevettes/ crème légère combava, Sucette de volaille/pomme/curry

28€  
15 pièces

47€  
30 pièces

### Mini burger & Mini hot-dog

100 % pur boeuf français & cheddar affiné, saucisse rumegeoise et moutarde US

22€  
12 pièces

36€  
24 pièces

## ENTRÉES FROIDES

Opéra d'un duo de saumon, Gravelax et rillettes au fromage blanc, pain suédois maison, crumble salé

15€

Marbré de foie gras mi-cuit et canard IGP Sud-Ouest, Chutney pomme-yuzu et briochette

20€

Thon mariné mi-cuit sur un sablé au curry Madras, houmous pomme-céleri et légumes croquants

18€

## ENTRÉES CHAUDES

Papillote transparente de cabillaud Skreï, croûte d'herbes, risotto d'épeautre, crémeux de panais

16€

Fricassée de volaille et ris de veau de coeur, butternut, croûte aux noix et pistache

17€

Petit pavé de lotte en kadaïf croustillant, grecque de légumes et velouté coraillé

18€

## PLATS

Tournedos de filet de pintade fermière farcie aux trompettes et foie gras, jus corsé

18€

Dos de sanglier snacké, sauce liée aux fruits noirs

19€

Pavé de truite d'Artois sur peau, beurre blanc au poivre tchuli

17€

Grenadin de filet de veau basse température rôti, jus réduit à la truffe

24€

Délicatesse de pâtisson, boulgour et épeautre, crémeux de potimarron truffé et faisselle (végétarien)

14€

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN TRIO DE LÉGUMES : pomme de terre en deux façons : en mousse et persillées croustillantes, pressé de céleri et panais, crumble aux graines de courge, fricassée de légumes d'hiver.

## BÛCHES

2 pers. 12€  
4 pers. 20€  
6 pers. 27€  
8 pers. 34€

### Tendre Cacao

Brownie chocolat au lait, crémeux fève tonka, croustillant riz soufflé, mousse au chocolat au lait, craquant chocolat

### Sensation exotique

Cake banane-thé matcha, mousse passion, crémeux lait de coco, compotée de mangue, insert citron vert

## MENU ENFANT 15€

Pizzetta butternut et Tomme de Cambrai

Poulet fermier de Licques en croûte de cornflakes Mac and cheese maison

Cupcakes Renne de Noël pomme confite-vanille

+ UNE SURPRISE GOURMANDE

*Commandez, c'est simple et rapide !*

- 1/ Je me rends sur la boutique en ligne [www.lekursaal.com](http://www.lekursaal.com)
- 2/ Je valide mes choix et règle ma commande en paiement sécurisé.
- 3/ Je retire ma commande le jour J !

Retrouvez les conseils de dégustation, de réchauffe et la liste des allergènes sur [lekursaal.com](http://lekursaal.com)

Dates limites pour vos commandes (dans la limite des stocks disponibles):

NOËL : dimanche 17 décembre avant 12h NOUVEL AN : dimanche 24 décembre avant 12h

Nous vous remercions d'anticiper au maximum vos commandes au vu des difficultés d'approvisionnement de certains produits.

*Une envie de bulles ?*

Champagne Brisson Bazin Brut  
Finesse & fraîcheur

24€ la bouteille de 75cl