



RESTAURANT - TRAITEUR

DEPUIS PLUS DE 40 ANS



ON VOUS RÉGALE

Toute l'équipe de l'Auberge vous souhaite de belles

fêtes de fin d'année

Edition 2025



Les verrines apéritives

3€80 / pièce

Foie gras & crumble aux pommes

Tartare de deux saumons à la crème d'aneth

Fondue de tomates au basilic, perle de pâtes, pesto

Les plateaux

PLATEAU FOCCACCIA APÉRITIF

16 pièces pour 25€90

Jambon serrano, olive noire & parmesan

Pancetta, roquette, crème d'aubergine

Crème au fromage, comté & tomate cerise

Manchego, tomate confite, huile d'olive

PLATEAU CANAPES À RÉCHAUFFER

18 pièces pour 18€90

Pizza fondue de tomates

Bouchée à la reine feuilletée

Quiche lorraine

Roulés au chorizo

Quiche aux fromages

PLATEAU TAPAS À RÉCHAUFFER

24 pièces pour 15€90

Crevettes panées

Croquettes de fromage

Oignons rings

Fingers de poulet

PLATEAU DE MINI FEUILLETÉS SAUCISSE À RÉCHAUFFER

12 pièces pour 9€00

PLATEAU DE NAVETTES GARNIES

25 pièces pour 19€90

Rosette, emmental, jambon blanc, saumon fumé

PLATEAU DE MINIS HAMBURGERS BOEUF

15 pièces pour 20€90

Hamburger, bœuf, cheddar, concombre, sauce burger



PLATEAU DE WRAPS APERITIFS FROIDS

36 pièces pour 26€90

Saumon fumé, sauce tzatziki, concombre, salade

Jambon blanc, sauce tartare, concombre, salade

Poulet, sauce tartare, concombre, salade

Les entrées froides

LA TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD CUIT FAÇON MARBRÉ

14€90

Confit du moment, brioche au sucre perlé

LA LUCULLUS DE L'AUBERGE

13€90

Confit du moment, brioche au sucre perlé

LES FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS

12€90

Sauce tartare, petits blinis

LA COQUILLE DE SAUMON TRADITIONNELLE EN BELLEVUE

9€50

Macédoine, œuf dur, crevette rose, mayonnaise

Les entrées chaudes

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE

14€90

Farcis à la main, beurre aillé & persil frais

LE BOUDIN BLANC SNACKÉ SAUCE PORTO ROUGE

10€90

Compotée de pommes à la vergeoise blonde

LA CASSOLETTE GAMBAS DÉCORTIQUÉES ET POISSONS BLANCS

12€90

Au parfum de Riesling, cuit au fumet de poisson



Les plats cuisinés avec garniture

PAVÉ DE BOEUF FAÇON HOTELIER

15€90

Flambé au cognac, sauce poivre, gratin dauphinois à la crème, fagot d'haricots verts

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AUX ÉPICES DE NOEL

16€90

Miel, romarin, cannelle, gratin dauphinois à la crème, légumes d'antan

DOS DE CABILLAUD MEUNIÈRE SAUCE NANTUA & SES FRUITS DE MER

14€50

Riz pilaf aux petites légumes croquants

BALLOTINE DE CHAPONS FARCIS AUX EFFLUVES DE SAUTERNES

15€90

Sauce aux lutins des forêts, gratin dauphinois à la crème, tarte fine aux endives braisées

Menu N°1

26€90

ENTRÉE

La coquille de saumon traditionnelle en bellevue

PLAT

Pavé de bœuf façon hôtelier, flambé cognac, sauce poivre, gratin dauphinois à la crème, fagot d'haricots verts

DESSERT

Le palet sablé façon breton caramel crémeux & son coulis



Menu N°2

32€90

ENTRÉE

Les fines tranches de saumon fumé par nos soins, sauce tartare, blinis

PLAT

Dos de cabillaud meunière, sauce nantua & fruits de mer, riz pilaf aux petits légumes croquants

DESSERT

Le Saint-honoré pâtissier revisité & ses éclats de pralin

Menu N°3

35€90

ENTRÉE

La lucullus de l'Auberge, confit du moment, brioche au sucre perlé (Supplément foie gras +5€00)

PLAT

Ballotine de chapon farci aux effluves de sauternes, sauce aux lutins des forêts, gratin dauphinois à la crème, tarte fine aux endives braisées

DESSERT

Entremet crémeux chocolat aux éclats de noisettes & amandes torréfiées



Le plateau de verrines sucrées

8 pièces pour 21€90

Panna cotta fruits rouges

Trilogie au chocolat

Mousse coco / passion crumble

Box enfant

12€90

ENTRÉE

Assiette de charcuteries fines

PLAT

Spaghetti bolognaise

DESSERT

Mousse au chocolat





Concernant les prises de commande de Noël et de Nouvel An



Commande de Noël possibles avant le 20/12/2025

Retrait des colis le 24/12/2025 (8h30 à 11h30) dans le hall du restaurant

Commande de Nouvel An possibles avant le 27/12/2025

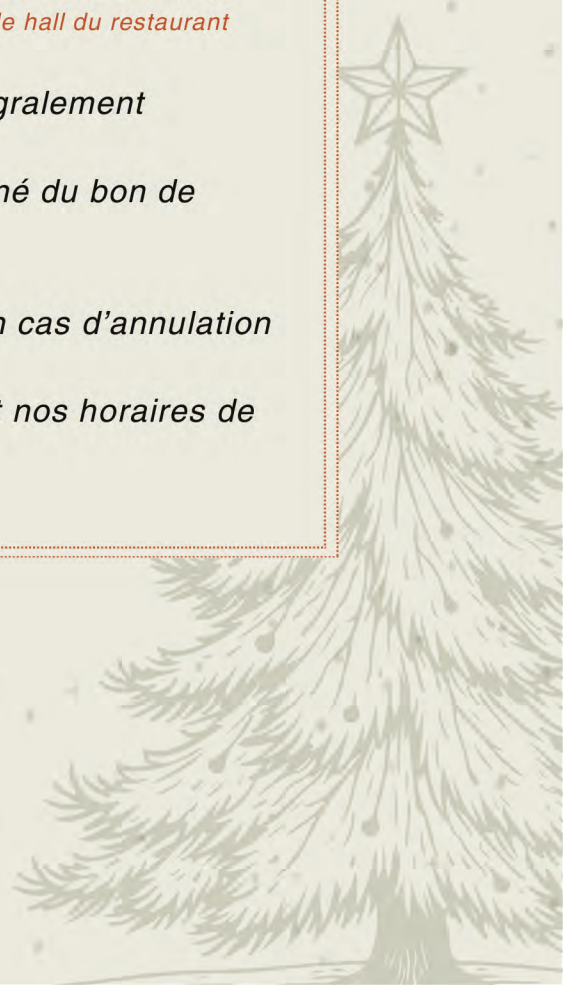
Retrait des colis le 31/12/2025 (8h30 à 11h30) dans le hall du restaurant

Toute commande est à régler intégralement

*Toute commande doit être accompagné du bon de
commande*

Aucune commande ne sera remboursée en cas d'annulation

*Aucune commande ne sera prise pendant nos horaires de
service au restaurant*



RESTAURANT - TRAITEUR

DEPUIS PLUS DE 40 ANS



ON VOUS RÉGALE

Ouvert du mardi au dimanche, de 12h à 14h - 19h à 21h

Mercredi & dimanche, service du midi uniquement

« La cuisine, c'est le cœur de la maison. » – Paul Bocuse

93 Av. de la République , 59282 Douchy-les-Mines