

Découvrez notre Carte d'Amuse-bouches & Plateaux
Entrées, Bocaux individuels & Woks
Buffets & Desserts



Epicerie fine
&
Traiteur



2019



Toasts Pain de Mie



Finger Food



Verrines



Plateau bois - Mini baggles



Plateau bois - Wraps

Amuse-Bouches

- **Box Crudités** Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes..... 10 €
Tomates-cerises, bâtonnets de Carottes jaunes et oranges, Concombres, ...
- **Plateau de 30 Toasts Pain de Mie**.....29 €
- **Plateau de 6 Toasts briochés au Foie gras** (rond 6cm diam).....19 €
- **Plateau de 25 Amuse-bouches Finger-Food** (5 sortes).....31 €
 - Brochette de Foie Gras, Magret fumé et Pain d'Epices
 - Mini-Potjevlees de Volaille sur Carotte croquante
 - Tartelette au Citron, Saumon au Saké
 - Mini-Tomate aux Crevettes grises
 - Grenaille, mousse de Jambon et gelée au Porto
- **Verrines** : 80 ml - minimum 8 pièces par variété
 - Homard façon Marco Polo.....5 €/p
 - Saumon Gravlax.....2.50 €/p
 - Gourmandise de Foie Gras, Pomme et Calvados.....4 €/p
 - Asperge à la Flamande, Jambon Ibérico.(mars à juin).....4 €/p
 - Petit Cocktail de Crevettes grises et Tomates cerises.....4.20 €/p
 - Crémeux Chou Fleur, Jambon Iberico2.50 €/p

Pain Surprise & Plateaux Bois

- **Panier Sandwichs** : 28 petits Pains multi-Céréales garnis.....56 €
- **Panier de 36 Pains bagglets** (Pain bio).....48 €
- **Pain-surprise** : 60 mini-Bijoux et Bâtonnets de Légumes.....63 €
- **Pain-surprise** : 60 mini-Faluches et Bâtonnets de Légumes.....63 €
- **Plateau bois - 24 mini Baggles et Crudités**.....26 €
Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien
- **Plateau bois - 3 grands Baggles** (3 X 8 portions) **et Crudités**.....25 €
Saumon fumé, Fromage frais, Jambon Italien
- **Plateau bois - 35 petits Wraps assortis**.....34 €
Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole,
Saumon fumé et Crème de Thon,
Veggie (Purée de Haricots rouges, Poivrons, Epices Mexicaines)
- **Plateau bois - 15 Canapés du Terroir** (rond 6cm diam).....26 €
Américain et Cornichons, Poulet et Curry,
Terrine à la Bush et Confiture d'Airelles
- **Plateau bois - 15 Canapés au Fromage** (rond 6cm diam).....28 €
Brie de Meaux et Noix, Flandrien et Raisins, Chèvre et Abricots
- **Plateau bois - 15 Canapés Fraîcheur** (rond 6cm diam).....29 €
Saumon et Sauce Norvégienne, Chèvre et Figue,
Tartare de Boeuf et Pignons de Pain

Cassolettes (Min. 2 pièces identiques)

- **Cassolette de Scampis à la Diable**.....12 €
- **Casserolette de St Jacques à l'Effilochée de Poireaux**.....16 €
- **Casserolette de Ris de Veau dijonnaise**.....20 €

Les Foie Gras frais du Madrigal

- **Assiette Foie gras frais du Madrigal**.....13 €
Confiture d'Airelles aux Echalotes et Brioche
- **Plateau de Foie gras frais Maison** 2 per. (±150 gr).....22 €
Confiture, 2 tranches de Pain brioché, Fruits
- **Terrine en porcelaine blanche** (délai 1 semaine) - Terrine de 400 gr.....43 €
- Terrine de 600 gr.....59 €

Le Saumon

- **Gateau de Saumon mi-fumé, mi-mariné**.....11 €
sur Carpaccio de Tomates et Pignons de Pin
- **Saumon fumé Maison** (2 personnes : +/- 300 gr).....15 €
Echalotes, Persil, Citron
- **Saumon mariné Maison** (2 personnes : +/- 300 gr).....14 €
Aneth, Tomates confites, Citron
- **Saumon en Belle-Vue** (8 personnes en entrée).....56 €
Saumon Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, petite Tomate aux Crevettes grises, Sauce Cocktail et Mayonnaise
- **Déclinaison de Saumon fumé Maison** (2 personnes).....21 €
Classique, Fumé au Poivre de Sichuan, Fumé et Grillé au Poivre citronné
- **Koulibiak de Saumon aux petits Légumes** (pour 4 personnes).....64 €

Les Fruits de Mer & Le Homard

- **Plateau de 12 Huîtres creuses de Bretagne**.....19 €
Pain aux Céréales et Vinaigre à l'Echalote
- **Plateau de Fruits de mer « Belle Escapade »** (1 ou 2 pers).....33 €/p
6 Huîtres creuses, Langoustines, Gambas, Crevettes, Palourdes, Moules, Saumon fumé, Bulots et Bigorneaux
- **Plateau de Fruits de mer « Escapade Royale »** (1 ou 2 pers).....45 €/p
1/2 Homard, Langoustines, 6 Huîtres creuses, Gambas, Crevettes, Palourdes, Moules, Saumon fumé, Bulots et Bigorneaux
- **Plateau « Tout Crustacés »** (1 ou 2 pers).....42 €/p
1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau
- **Salade de Homard entier** aux Pommes et aux Pignons de Pin (froid).....34 €
- **Homard entier à la Parisienne** (froid).....33 €
- **Homard entier grillé au Beurre blanc**.....35 €
- **Homard entier à l'Armoricaine**.....35 €
- **Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac** (3/4 L).....12 €

Nous avons sélectionné pour vous le «Royal Belgian Caviar» :

10 g - 17 €

30 g - 45 €

125 g - 175 €



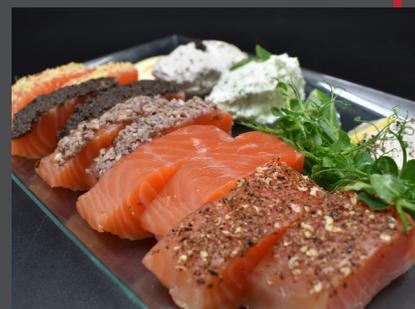
Casserolette de St Jacques



Assiette Foie gras frais



Gateau de Saumon



Déclinaison de Saumon fumé



Fruits de Mer

2019



Les bocaux



Salade charcutière



Salade sucrée-salée de la terre



Salade Thai



Charcuteries fines Italiennes

Les bocaux en verre (370 ml - Min. 4 pièces par bocal)

- **Salade Piémontaise déstructurée**.....5 €
- **Salade de Pâtes, Jambon cru et Mozzarella**.....5,2 €
- **Quinoa gourmand & Poulet épicé**.....5 €
- **Salade de Légumes croquants au Citron vert (Veggie)**.....4,8 €
- **Fraîcheur de Thon, Poivrons et Carottes croquantes, Sauce Yaourt**.....5,2 €

Sur Assiette (Min. 2 pièces par plat)

- **Jambon de Parme et Déclinaison autour du Melon** (Avril à Septembre).....11 €
- **Salade charcutière**.....14 €
Mignon de Porc fumé et Marinade charcutière, Lard braisé, Salade piémontaise, Salade coleslaw
- **Salade sucrée-salée de la Mer**.....17 €
Gambas et Mangue, Saumon fumé et Kiwi, Quinoa aux Betteraves rouges
- **Salade sucrée-salée de la terre**.....17 €
Filet de Cannelle, Orange émincée et Marinade, Aiguillettes de Poulet au Miel et Carpaccio d'Ananas, Carottes à la Marocaine, Salade de Taboulé aux Raisins de Corinthe
- **Salade parisienne**.....13 €
Jambon, Rosette, Brie de Meaux, Reblochon, Tomme de Savoie et Crudités
- **Salade Thai**.....14 €
Crevettes roses Jumbo, Nouilles asiatiques, Légumes Wok
- **Assiette Anglaise**.....13 €
Jambon, Terrine, Saucisson, Salami, Rôti de Bœuf et de Porc, Poulet, Hure, Bacon, Oeuf, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette Terre-Mer**.....15 €
Tomate aux Crevettes, Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc, Bacon, Terrine, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette Nordique**.....18 €
Saumon fumé, Truite fumée, Anchois marinés, salade de Crabe, Tomate aux Crevettes, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette de Charcuteries fines Italiennes**.....14 €
Penne Basilic et Tomates séchées
- **Potjevlees et sa Tourelle de Pommes de Terre** (de Avril à Septembre).....15 €
aux jeunes Oignons et Crudités
- **Trio de Tomates farcies, Crevettes, Crabe et Thon**.....15 €
- **Tomates aux Crevettes** (3 pièces).....18 €
- **Salade de Homard entier aux Pommes et aux Pignons de Pin**.....34 €

Petit pain : 0,53 € - Beurre d'Isigny (25 gr) : 1 €

Les bocaux en verre à réchauffer (370 ml - Min. 4 pièces par bocal)

- **Tagliatelles Carbonara**.....5 €
- **Tagliatelles au Saumon fumé**.....6 €
- **Penne au Poulet, Tomates et Basilic**.....5,5 €
- **Boulettes, Sauce Tomate, Purée**.....5,2 €
- **Cabillaud, Fondue de Poireaux et Carottes, Sauce Vin blanc**.....6,1 €
- **Vol au vent, Purée**.....5,3 €
- **Boudin blanc, Compote de Pommes maison, Purée**.....5,2 €



Les bocaux

Les Plateaux

- **Plateau de la Mer** (pour 4 personnes).....62 €
Homard décortiqué (1/4 par pers.), Tomates aux Crevettes grises, Salade de Crabe, Truite fumée, Saumon fumé, Gambas et Sauces
- **Plateau du Terroir** (pour 4 personnes).....38 €
Rôti de Bœuf, Jambon à l'os et sa Julienne de Légumes, Rosette, Mignon de Porc fumé, Marinade charcutière, Lard braisé, Terrine Maison et sa confiture aux Airelles, Rillettes, Mousse de Jambon, Potjevlees
- **Plateau Italien** (pour 4 personnes).....40 €
Tomates Roma, Mozzarella Di Buffala, Ricotta, Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Penne au Pesto rouge, Farfalle au Pesto vert, Tiramisu tricolore de Légumes
- **Plateau Exotique** (pour 4 personnes).....40 €
Avocat aux Crevettes, Salade de Volaille et Mangue, Salade de Quinoa aux Légumes croquants, Salade Thaï et Gambas, Spaghetti de Légumes au Soja, Ananas, Fruit de la Passion, Salade de Riz au Safran
- **Plateau de Charcuteries** (pour 4 personnes).....19 €
Jambon à l'os, Jambon de Parme, Saucisson au Jambon, Rosette, Pancetta (2 fines tranches de chaque sorte)
- **Plateau de Crudités** (pour 4 personnes).....18 €
Carottes râpées, Salade de Pommes de terre, Salade de Riz façon cantonaise, Tomates, Betteraves rouges, Concombres, Vinaigrette aux Herbes
- **Plateau de Poissons et Crustacés à la Plancha** (4 pers.).....49 €
St Jacques, Gambas, Scampis, Saumon, Rouget, Thon
- **Plateau de Fromages belges**21.2 €
Flandrien, Vieux Bruges, Fleuron de Bruges, Carré de Liège, Pain
- **Plateau de Fromages frais et affinés** (8 personnes).....45 €
Fruits secs, Raisins. En dessert ou accompagnement.



Plateau Italien



Plateau Exotique



Plateau de Crudités



Plateau de Fromages belges

Woks électriques (Min. 10 personnes - Prix par personne)

- **Chili con Carne**.....12,5 €
Viande hachée de Boeuf, Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges. Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse.
- **Chili sin Carne (Veggie)**.....12,5 €
Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges. Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Porc à l'Ananas et à la Coriandre, Riz sauvage**.....13 €
Poivrons, Brocolis, Pois mange-tout
- **Poulet au Citron**13 €
Pommes de terre grenaille, Carottes, Courgettes, Olives
- **Aiguillettes de Jambon, Lard grillé, Mini-boulettes**.....13 €
Sauce tomate, Pommes duchesses
- **Volaille Thaïlandaise au Curry orange & Lait de Coco**.....13,4 €
Courgettes, Tomates, Pois mange-tout, Riz sauvage
- **Mini-roulés de Poulet Mozzarella, Veau Jambon Gruyère, Porc flandrien**.....14 €
Petis pois et Carottes, Jus de veau tomaté et Pommes duchesses
- **Paëlla royale**.....14,5 €
Scampis, Chorizo, Poulet, Crevettes roses, Lotte, Calamars, Moules (en saison), Gambas, Pétoncles, Ecrevisses
- **Joues de Porc au Jus de Raisin**14,5 €
Carottes, Navet, Oignons blancs, Tomates confites, Pâtes fraîches
- **Poulet aux Ecrevisses**.....14,5 €
Courgettes, Brocolis, Carottes, Pommes de terre tournées
- **Lapin aux Olives**.....15 €
Carottes, Courgettes, Pommes de terre grenailles
- **Caille, Volaille et Cuisse de Canard confite**.....16 €
Sauce Privas, Pommes de terre tournées
- **Osso Bucco de Veau**.....16,8 €
Carottes, Fettucini
- **Fricassée de Poularde aux Morilles et Asperges**.....17 €
Pommes de terre tournées
- **Pluma & Côtes Iberico, Mignon de Porc**.....17 €
Romarin et Cacahuètes, Carottes, Brocolis, Poivrons, Pommes de terre Grenailles
- **Dos de Cabillaud entier (Min. 6 personnes)**.....17 €
Sauce Nantua, Ecrevisses, Saumon fumé, Carottes, Champignons, Pommes Duchesse
- **Lotte au Poivre rose et Riz sauvage**.....18 €
Brocolis, Pois mange-tout, Tomates
- **Waterzooi de Poissons fins et Crustacés (Min 8 personnes)**.....23 €



Poulet aux Ecrevisses



Fricassée de Poularde



Pluma & Côtes Iberico



Dos de Cabillaud entier



Waterzooi Poissons

Pour les Woks, nous demandons une caution de 50 €, qui vous sera restituée dès le retour du matériel

• **Buffet Campagnard** (Minimum 20 personnes)..... **16 €**

Viande : Rôti de Dinde, Jambon cuit à l'os, Terrine Maison, Rosette, Saucisson, Jambon fumé des Ardennes, Lard braisé, Salade Charcutière, Salade de Volaille aux Curry, Haché de Porc et Veau, Filet américain préparé
Fromage : Brie, Flandrien, Vieux Bruges

Sauces : Mayonnaise, cocktail et Tartare
Accompagnements : Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre Mayonnaise, Salade de riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella.

• **Buffet Plaisirs** (Minimum 20 personnes)..... **19 €**

Poisson : Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé
Viande : Rôti de Bœuf et de Dinde, Jambon cuit à l'Os, Terrines Maison, Jambon fumé des Ardennes, Salade Charcutière, Salade de Volaille

Sauces : Mayonnaise, cocktail et Tartare
Accompagnements : Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre mayonnaise, salade de riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella.

• **Buffet Italien** (Minimum 30 personnes)..... **22 €**

Viande et Charcuterie : Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Vitello Tonato,
Fromage : Mozzarella, Ricotta
Sauce : Aioli, Huile vierge

Accompagnements : Salade de Fusilli et Scampis aux Tomates séchées, Salade de Penne au Pesto rouge, Salade de Farfalles au Pesto vert, Anti pasti (poivrons, courgettes et aubergines grillés), Tiramisu tricolore de Légumes, Salade de Tomates, Taboulé, Salade Piémontaise, Salade Italienne (Tomates, Olives, Anchois, Câpres, Peccorino, Basilic)

• **Buffet Tradition** (Minimum 30 personnes)..... **24 €**

Poisson : Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé, Saumon d'Ecosse en Bellevue, Anchois frais, Salade de Crabe aux Pamplemousses, Taboulé aux Crevettes roses et Raisins de Corinthe parfumé à la Menthe
Viande : Rôti de Bœuf, de Porc et de Dinde, Gigot d'Agneau rôti au Thym, Jambon cuit à l'os, Terrine à la Bière Bush, Jambon artisanal Ganda, Salade Charcutière

Accompagnements : Salade de Pâtes, Salade de Riz, Salade de Pommes de terre mayonnaise, Salade de Tomates, Salade de Haricots verts, Œufs farcis, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Betteraves rouges
Sauce : Mayonnaise, Cocktail et Tartare, Vinaigrette à la moutarde.

• **Buffet Exotique** (Minimum 30 personnes)..... **26 €**

Poissons : Avocat aux Crevettes, Tartare de Loup de Mer au Citron vert et Lait de Coco, Crabe au Pamplemousse, Crevettes Roses à décortiquer, Poulpe à l'Andalouse, Saumon frais mariné au Soja
Viande : Salade de Volaille et Mangue, Salade de Bœuf à la Menthe, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine
Sauce : Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette au Yaourt

Accompagnements : Salade de Riz façon Cantonaise, Salade de Quinoa au Légumes Croquants, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, Taboulé et Raisins de Corinthe, Salade Thai (nouille et légumes Wok au Soja), Chou chinois, Salade mexicaine (Riz, Maïs, Cœur de Palmier, petits Pois, Poivrons, œuf, Tomates et Pamplemousse)
Fruits: Ananas, Fruits de la passion, Noix de Coco, Pastèques

En option sur les Buffets (Pour l'ensemble des Convives)

- Huîtres : une Huître creuse de Bretagne par Personne..... +1.50 €
- Homard : 1/2 Homard en belle-vue par Personne..... +16 €
 1/4 Homard décortiqué en salade dans une Verrine individuelle +9.50 €
 Bisque de Homard..... +3,50 €
- Verres gourmands : 1 Cocktail de Fruits de Mer (Ecrevisses, Crevettes, Scampis) par personne..... +4.30 €
 1 Salade de Magret fumé et dés de Foie gras par personne..... +4,80 €
- Petit pain : +0,53 €



8 Les Desserts & Boissons

2019



Bocaux 290 ml

Bocaux

	160 ml	290 ml
• Mousse au Chocolat.....	2,3 €	2,8 €
• Duo de Chocolat blanc et noir.....	3,4 €	3,6 €
• Salade de Fruits frais.....	2,5 €	3,1 €
• Tiramisu au Speculoos.....	2,9 €	3,4 €
• Flan au Caramel.....	3,3 €	3,6 €
• Crème brûlée.....		4,2 €
• Dessert du Chef.....		3,6 €



20 mini-Pâtisseries

Plateaux

- Plateau de 20 mini-Pâtisseries (4 sortes).....27 €
- Plateau de 24 mini-Brochettes de 3 fruits.....25 €

Boissons

- Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl.....1,2 €
- Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl.....1,2 €
- Jus d'Orange 50 cl.....2,5 €
- 100 cl.....4 €
- Les Vins de la Maison Grafé Lecoq.....9,1 €
 - Sauvignon de Bordeaux (Blanc)
 - Cépage Merlot (Rouge)
 - Syrah (Rosé)

www.morestolaboutique.be
Grand-Place, 19 (sous le Passé Simple)
Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50 45

Tous les prix mentionnés
s'entendent
TVA comprise (6%).
Sur commande :
Minimum 48 h à l'avance

MORESTO La Boutique
Ouvert 7 jours sur 7
De 9h30 à 19h tous les jours
De 9h30 à 13h le dimanche

Livraisons gratuites
pour les commandes de
plus de 250 €,
dans un rayon de 10 km

www.moresto.be
info@moresto.be
rue de Tournai, 1
Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50 20