

*Fêtes de
Fin d'Année*



MENUS TRAITEUR 2025-26

MORESTO LE TRAITEUR • MORESTO L'ÉCAILLER • MORESTO LE VOLAILLER

Amuse-bouches
FROIDS

PLATEAU DE 27 TOASTS
PAIN DE MIE 35€

Saumon fumé maison sur Crème de Citron -
Crevettes grises et Tomate - Tiramisu Tomate
Basilic - Salade de Crabe sur Concombre



PLATEAU DE 27 AMUSE-BOUCHES
FINGERFOOD 42€

- Toast croquant, Bavarois Crevette façon
Bloody Mary, Algue Wakame
- Nougat de Volaille aux Champignons des Bois
- Maki de Foie gras aux Épices, Mangue confite,
Coriandre
- Bavarois de Crevette Nordique, Crème safranée,
Œufs de Saumon
- Tartelette de Céréales au tiramisu Tomate



FORFAIT 6 AMUSE-BOUCHES 9,00€

- Toast croquant, Bavarois Crevette façon
Bloody Mary, Algue Wakame
- Nougat de Volaille aux Champignons des Bois
- Toast au Tiramisu Tomate et Basilic

Verrines de luxe
FROIDES
(80 ml)

**Caviar d'Aubergine,
Tartare de Courgettes,
Crème de Féta 3,20€***

**Duxelle forestière,
Foie gras poêlé mariné,
Crumble truffé 4,20 €***

**Butternut coco,
Fricassée de Gambas,
Pickles du Potager 3,80 €***

**St-Jacques façon Gravelax,
Concombre acidulé, Lentilles de Corail rose,
Caviar Avruga 4,20 €***



Amuse-bouches
CHAUDS

**BISQUE DE HOMARD PARFUMÉE À
L'ARMAGNAC 11€*/LE DEMI-LITRE**

CROQUETTES MAISON

LES MINIS (par 10 pièces)
- Mini croquettes aux Crevettes 15€
- Mini croquettes au Parmesan et Emmental 12€

LES CLASSIQUES (80g/pièce)
- Croquettes aux Crevettes 4,20€
- Croquettes au Parmesan et Emmental .. 3,20€



FOIE
GRAS

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD
Bloc de foie gras 13,00€/100 g

ASSIETTE DE FOIE GRAS FRAIS MAISON
Confit d'Oignon, Sésame torréfié, salade de
Shimeji et Granny Smith au Yuzu 17€*

**PLATEAU DE FOIE GRAS
(PLATEAU POUR 2 PERSONNES) 30€**
Confit d'Oignon, Sésame torréfié, Salade de
Shimeji et Granny Smith au Yuzu

PAIN BRIOCHÉ 5,50€

Plateaux
TAPAS

VEGGIE 30€
- Tzatziki, Mozzarella, bâtonnets de Légumes,
Grisini, fromage Flandrien, 4 mini-tomates farcies,
- 4 toasts houmous, guacamole

BELGE 32€
- Saumon fumé, Fromages Maredsous et
Flandrien, Saucisse fumée, Pâté à la Bush,
Toasts au filet américain, Jambon d'Ardennes,
Salami, 4 mini-tomates farcies au Hareng

ESPAGNOL 33€
- Chorizo, Tortilla, Tomates, Olives, Scampis,
Anchois, Manchego, Jambon fumé

ITALIEN 35€
- Burrata, Olives, Charcuteries fines, Focaccia
et Tartare de Bœuf, Parmesan Grana Padano,
Tomates-cerises, Légumes grillés, Grisini



En-cas
SALÉS

**Sandwichs-Petits Pains multi-Céréales
garnis - 28 pièces 69€**
Saumon fumé, Filet de Dinde, Mozzarella,
Crabe, Rillette, Jambon à l'os, Brie

Mini-Bijoux et Bâtonnets de Légumes
60 pièces 86€
Saumon fumé, Salade de Thon, Salade de Crabe,
Jambon à l'Os, Fromage Flandrien, Salami,
Américain préparé, Jambon de Parme

Mini-Faluches et Bâtonnets de Légumes
60 pièces 86€
Saumon fumé, Salade de Thon, Salade de Crabe,
Jambon à l'Os, Fromage Flandrien, Salami,
Américain préparé, Jambon de Parm

Mini Baggles et Crudités - 24 pièces .. 52€
Saumon fumé - Fromage frais -
Jambon à l'os - Jambon Italien



Petits Wraps assortis - 40 pièces 45€
- Jambon Italien et Tapenade de Tomate
- Dinde et Guacamole
- Saumon fumé et Crème de Thon
- Crème Paëlla et Brunoise de Poivrons



Entrées FROIDES

FOIE GRAS FRAIS MAISON 17€*
Confit d'Oignon, Sésame torréfié,
salade de Shimeji et Granny Smith au Yuzu

**PETIT TRIO
DE DÉGUSTATIONS
EN CÉRAMIQUE NOIR 17€***
- Tartare de Thon, Wasabi, Crème d'Avocat, Citron
- Tiramisu de Champignons,
Fricassée de Sot-l'y-laisse en Salade
- Purée de Panais, Saint-Jacques marinée,
Pickles de Légumes



**GRAND TRIO
DE DÉGUSTATIONS
EN CÉRAMIQUE NOIR 21€***
- Salade de Bœuf Thaï confit
- Scampis, Smoothie aux Carottes jaunes,
Gingembre et Miel
- Ecrasé de pdt Vitelotte façon Moscovite,
Gravelax de Saumon aux Baies roses



**TOFU GOURMAND EN RILLETTE,
LÉGUMES MARINÉS 15€***

Dégustations CHAUDES Petite casserolette



NOIRE : CRABE DES NEIGES 8€*
Champignons de Paris, Ail, Coriandre, Sésame
**TAUPE : QUEUE DE BŒUF
À LA BOURGUIGNONNE 9€***
Miroir Vin rouge
ROUGE : HOMARD AUX HERBES 12€*
Risotto aux Champignons des bois,
Elixir de Truffe

Entrées CHAUDES Casserolette individuelle

SCAMPIS 15€*
à la Diable en croûte

SAINT-JACQUES 20€*
Salicorne, Crème de Persil, Brunoise de Rattes du
Touquet à la graisse de Caviar

RIS DE VEAU 26€*
Sauce Dijonnaise, Pleurotes braisées

BISQUE DE HOMARD 11€*/LE DEMI-LITRE
parfumée à l'Armagnac

MIJOTÉ DE SOLE ET HOMARD 35€*
2 filets de Sole et 1/2 Homard entièrement
décortiqué, sauce Homardine

Plateaux FROIDS

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ MAISON
POUR 2 PERSONNES **21€**
Saumon fumé Maison 300 g, Algues wakamé,
Salicornes, Citron non traité

DÉCLINAISON DE SAUMON
POUR 4 PERSONNES **44€**
Tartare de Saumon mariné aux Agrumes et
Chlorophylle, Gravelax de Saumon au Chèvre et
Betterave, Saumon aux Pommes, Yuzu et
Algues Wakamé



PLATEAU NORDIQUE
POUR 4 PERSONNES **50€**
- Gravelax de Maquereau, croquant céréales,
purée au curry et Granny Smith
- Polenta aux Herbes, Bavarois de la Mer au Crabe,
Sésame, Caviar chlorophyllé
- Salade de Praires, Algues Wakame,
Herbes du Potager
- Tortilla nordique
- Scampis au Piment d'Espelette
- Hareng poivré
- Saumon fumé au Poivre Fruits des Bois
- Poulpe mariné, Mayonnaise à l'Encre de Seiche

PLATEAU DES SAVEURS DU MONDE
POUR 4 PERSONNES **52€**
- Maki de Canard confit, Hoisin,
Coriandre, Ciboulette
- Pain nordique, Saumon Gravelax et
sa crème Fjord
- Tiramisu au Pesto
- Légumes grillés
- Schiacciata Piccante
- Emincé d'Onglet (cuit basse température),
Sauce Chimichurri
- Couscous de Chou-fleur et Brocoli
- Tortilla catalane au Chorizo

LES ACCOMPAGNEMENTS Bocal de 580 ml

Compter un bocal pour 3 personnes



**CAROTTES AUX AGRUMES
ET ÉPICES 5,50€***

SALADE DE POMMES DE TERRE .. 6,50€*
Pommes de terre, Mayonnaise, jeunes Oignons,
Radis, Herbes fraîches, Échalotes, Cornichons

TOMATES ET HARICOTS VERTS .. 6,50€*
Tomates, Haricots verts, Oignons rouges pickles

SALADE MEXICAINE 6,50€*
Haricots rouges, Maïs, Poivrons rouges, Tomates,
Oignons rouges, Coriandre

FREGOLA SARDA 7,50€*
Fregola Sarda, Roquette, Parmesan, huile pimentée

TABOULÉ FRUITÉ 8,50€*
Taboulé, Raisins de Corinthe, Ananas, Mangue,
Kiwi, Concombres, Tomato, huile d'Olive,
Citron vert non-traité, Menthe

LES SAUCES MAISON
BOCAL 160 ml **3€***
Mayonnaise, Cocktail, Tartare ou Piquante

PETIT PAIN DE TABLE 1€/PIÈCE



**RETROUVEZ NOS
PLATEAUX DE FRUITS DE MER
SUR LA PAGE MORESTO L'ÉCAILLER**

PLATS En porcelaine individuelle



VÉGÉTALE 18€*
Velouté Potiron, roulé de Chou au Seitan et
Echalote confite, millefeuille de Pomme de terre
parfumé à la Truffe, Champignons des bois, Topi-
nambour confit, Potimarron braisé, Poireau grillé,
Chou rouge confit, Carottes rouge et jaune

DOS DE CABILLAUD SUR PEAU 25€*
Sauce corail, Poireaux, Carottes,
Pomme de terre persillée

SUPRÊME DE FAISAN 26€*
Confit d'Airelles, Chou rouge, Trio de Carottes,
Pommes de terre rissolées

PIGEON 2 CUISSONS 27€*
Cuisse et Chou rouge confit, Suprême rôti, Chut-
ney aux Pommes au Sauternes et
Ballotine de Caille à l'embeurrée de Chou vert,
Jus de Pigeon, Bintje fondante



pour 4 ou 6 personnes

**PINTADE FARCIE AUX MARRONS,
GIROLLES ET COGNAC 65€/4 PERS**
Tourte aux légumes (Duxelles de Champignons
de Paris et Pleurotes, Céleri rave aux Noix de
Pécan, Poireaux Graine de Moutarde, Épinards),
Sauce Vallée d'Auge, Gratin dauphinois

TRIO DE FARCIS DE FÊTE ... 79€*/4 PERS
- Roulé de Chou vert, Seitan tomate,
Échalote confite
- **Dodine de Poulet** jaune farcie aux Pleurotes et
Champignons de Paris, Tartufata
- Oignon de Roscoff confit farci au Foie gras,
Volaille, Oignons rouges, Ciboulette
- Accompagné de Crème de Cognac et
Pomme Duchesse



**RÔTI DE DINDE FARCIE AUX RAISINS
DE MUSCAT 62€/4 PERS - 90€/6 PERS**
Tourte aux Fruits (Fruits rouges, Mangue,
Chutney Poire, Noix de Pécan, Patate douce au
citron confit), Sauce Vallée d'Auge,
Gratin Dauphinois

**ROULÉ DE DINDE EN CROÛTE
FARCIE AUX MARRONS ET PISTACHES
..... 62€/4 PERS - 90€/6 PERS**
Tatin de Pommes, Sauce Vallée d'Auge,
Gratin dauphinois



**FILET DE BŒUF EN CROÛTE
..... 104€/4 PERS - 150€/6 PERS**
Chou vert, Chicon braisé, Céleri rave rôti,
Choux de Bruxelles, Échalote confite,
Sauce au Jus de Truffe, Gratin dauphinois



À PARTIR DE
6
personnes
Prix par personne

WOKS

WOK DE BROCHETTES DE SCAMPIS ET DE HAUTS DE CUISSE AU SOJA 21€*

Pilons de Volaille au curry vert, Brochettes de Scampis à la Coriandre, Nouilles chinoises, Shiitaké, Poivron rouge, Oignon rouge, Brocoli, Carottes, sauce Massaman

WOK DE CHAPON AU CIDRE 23€*

Suprêmes de Chapon, Châtaignes, Pommes, Poires, Haricots verts, Rattes du Touquet

WOK DE PINTADE FINE CHAMPAGNE 24€*

Suprême de Pintade, Haricots verts, Sugar Snaps, Chou rouge, Chou vert, Rattes du Touquet

WOK DE POULET JAUNE 22€*

Crème de Volaille à l'Armagnac, Poireaux grillés, Potimarron, Choux de Bruxelles, Mille-feuille de Pommes de terre à la Truffe

WOK DE POISSONS EN 3 FAÇONS 26€*

- Dorade rose snackée sur Peau, Riz rouge bio de Camargue aux Effluves méditerranéennes
- Lotte saveur Paëlla, Riz rond blanc
- Saumon rôti, Algues Nori, saveurs Asiatiques, Gingembre et Citronnelle, Riz noir

WOK DE VEAU À LA CRÈME DE COGNAC 28€*

Côtes de Veau, Paupiettes de Veau Tartufata, Epinards, Scarmoza, Chanterelles, Trompettes de la Mort, Girolles, Beukenzwammen, Carottes rouges, Choux de Bruxelles, Pommes de terre rissolées

WOK "CHASSE EN FÊTE" 29€*

Marcassin cuit basse T°, Suprême de Faisan, Noisette de Biche, Topinambour confit, Chou vert au Genièvre, Champignons des bois, Confit d'Airelles, Sauce Fine Champagne

WOK DE SAINT-JACQUES ET LOTTE 30€*

Brochette de Lotte, Tomato cerise et Citron confit, Noix de Saint-Jacques, Dorade grise, Saumon rôti sur Peau, Jus de Carcasse, Chou blanc, Chou Romanesco, Brocoli-branche, Carottes



DESSERTS

COFFRET DE 4 CHOUX 8€ à la Vanille de Madagascar

En verrine

TRIO DE VERRINES (80 ml) 9€*

- Tiramisu façon Mojito
- Pain d'Épices perdu, Crémeux, Zestes d'Agrumes
- Tatin de Mangue déstructurée, Crème citronnelle et Coco

MOUSSE AU CHOCOLAT DE LA CLOCHE (160 ml) 3,40€*

SALADE DE FRUITS FRAIS (160 ml) 3,40€*

TIRAMISU AU SPÉCULOOS (160 ml) 3,40€*

En porcelaine

GOURMANDISE DE FRUITS 7€*

Pomme Calvados, Poire rouge, Poire caramélisée, Confit de Fruits des Bois, Kumquat, Noisettes torréfiées

GOURMANDISE DE CHOCOLATS .. 8€*

Chocolat blanc, Chocolat noir, Chocolat au lait, Caramel, Muesli



Buffets FROIDS

À PARTIR DE
20
personnes
Prix par personne



BUFFET PLAISIRS 27€/PERS.

- **Poisson** : Tomates aux Crevettes Madagascar, Saumon d'Ecosse fumé
- **Viande** : Rôti de Dinde, Jambon cuit à l'os, Terrine Maison, Jambon fumé des Ardennes, Salade Charcutière, Salade de Volaille
- **Sauces** : Mayonnaise, Cocktail, 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, Oignons, Cornichons

BUFFET DES FÊTES 39€/PERS.

- **Poisson** : Tomates aux Crevettes grises, Crabe au Pamplemousse, Saumon fumé, Tartare de Saumon mariné aux Agrumes et Chlorophylle, Saumon aux Pommes, Yuzu et Algues Wakamé, Huîtres creuses de Bretagne, Crevettes géantes semi-décortiquées, Fruits exotiques
- **Viande** : Foie gras, Magret fumé, Jambon de Parme (12 mois), Coppa, Spianata, Mousse de Jambon au Porto, Terrine de Gibier, Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffe et copeaux de Parmesan, Salade de Bœuf Thaï, Gâteau de Dinde à la Mexicaine, Vitello Tonato
- **Sauce** : Mayonnaise, Cocktail
- **Accompagnements** : Salade Mexicaine, Fregola Sarda au Parmesan, Roquette et Huile pimentée, Salade de Pommes de terre au Radis et jeunes Oignons, Carottes râpées aux Agrumes et Épices, Salade de Tomates et Haricots verts, Taboulé fruité, Boulgour aux Légumes et Épices à la Grecque, Oignons et Cornichons, Compotée d'Airelles

POUR PLUS DE PRESTIGE

n'hésitez pas à étoffer le buffet en ajoutant des petites verrines, des plateaux de fruits de mer, de la Bisque de Homard, etc





Grand-Place, 19
7700 Mouscron
+32 (0) 56 85 50 45
(sous le Passé Simple)

www.morestoletraiteur.be

OUVERT 7J/7
Du lundi au samedi de 8h00 à 18h30
Le dimanche, de 8h00 à 13h00

Moresto Le Traiteur

www.morestoletraiteur.be

OÙ PASSER SA COMMANDE ?

COMMANDE ET PAIEMENT EN LIGNE :
www.morestoletraiteur.be

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE :
+32 (0) 56 85 50 20
(tous les jours entre 9h et 17h,
excepté le mercredi et le dimanche)

CLÔTURE DES COMMANDES :

POUR NOËL :
Jeudi 18 décembre à 17 h au bureau
Vendredi 19 décembre à 17 h
sur www.morestoletraiteur.be

POUR NOUVEL AN :
Mardi 23 décembre à 17 h au bureau
Jeudi 25 décembre à 17 h
sur www.morestoletraiteur.be

QUAND RETIRER SA COMMANDE ?

Mercredi 24 et 31 décembre
de 12h30 à 18h00
Jeudi 25 décembre et 1^{er} janvier
de 10h à 12h

OÙ RETIRER SA COMMANDE ?

Moresto Le Traiteur (sous le Passé Simple)
Grand-Place, 19 - 7700 Mouscron



HORAIRES 24 & 31 DÉCEMBRE

de 8h00 à 18h : Ouvert
de 12h30 à 18h : Retrait des commandes

Pour des réveillons en toute sécurité, pensez à réserver votre chambre
à l'hôtel Alizé situé derrière la Grand-Place.
www.hotelalize.be

PAIEMENT :

Afin de fluidifier l'enlèvement
des commandes, le paiement intégral
sera demandé à la commande.

PAR INTERNET :

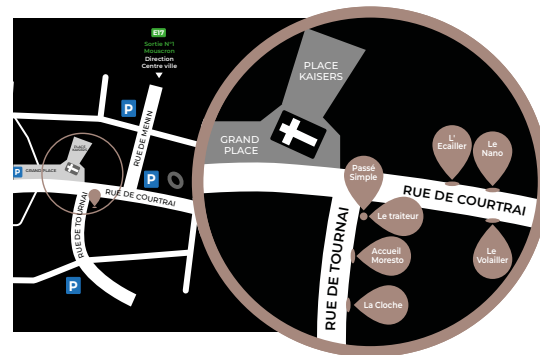
Lors de votre commande en ligne via
www.morestoletraiteur.be
Une confirmation de votre commande et
de votre paiement vous est envoyée
par mail (merci de vérifier dans votre
courriel indésirable)

PAR VIREMENT :

sur le compte BE33 1262 0086 5246
en mentionnant en communication le
numéro de commande et
la date d'enlèvement.

SUR PLACE :

Moresto Le Traiteur :
Carte bancaire ou cash



Moresto Le Volailleur

www.morestolevolailleur.be

La carte



NOS TERRINES

- Terrine de Lièvre
- Terrine de Gibier

LES FOIES GRAS

- Foie gras d'Oie en bloc ou en tranche
- Lobe de Foie gras entier cru
- Terrine de Sanglier au Foie gras
- Assortiment de confitures

LE CANARD

- Magret entier ± 400 gr
- Magret de Canard fumé Maison
- Filet de Canette

LA CAILLE

- Caille entière (crue)
- Caille farcie aux Raisins et Cognac (crue)
- Caille farcie aux Ris de Veau cuite sous-vide

LE POULET

- Poulet jaune fermier
- Poulet noir de Bourgogne
- Chapon fermier (de 5 à 8 personnes)
- Poularde (de 4 à 5 personnes)

LA PINTADE

- Filet de Pintade
- Suprême de Pintade
- Pintade entière
- Pintade entière farcie (1kg200 - 1kg300)

JEUNES PIGEONS

LA DINDE DE FERME

- Filet de Dinde
- Dinde farcie aux Champignons des Bois
(2kg200 - 2kg300)

LE GIBIER

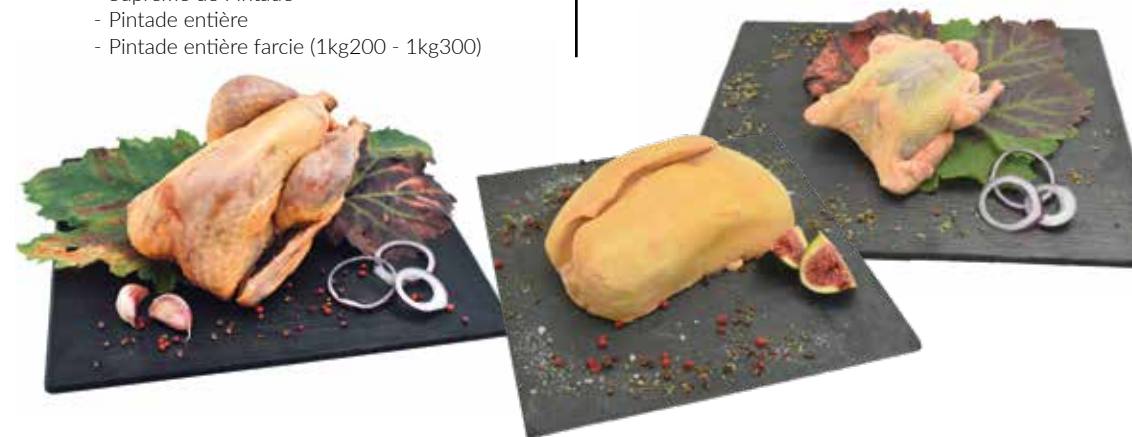
- Poule faisane
- Coq faisane
- Filet de Biche
- Civet de Biche
- Râble de Lièvre
- Cuisse de Lièvre

SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES VOLAILLES ET GIBIERS :

Porto aux Airelles, Fine Champagne,
Grand Veneur, Archiduc

EN ACCOMPAGNEMENT :

- Croquettes de pomme
de terre maison **9 €/10 PIÈCES**
- Gratin dauphinois **13 €/KG**
- Compote de Pommes maison **5,50 €*
(Bocal 580 ml)**



* PRIX HORS CAUTION.



OÙ PASSER SA COMMANDE ?

Moresto Le Volailleur
Certains produits vous seront proposés
en commande sur le site
www.morestoletraiteur.be

CLÔTURE DES COMMANDES

Jeudi 18 décembre pour Noël
Vendredi 26 décembre pour Nouvel-An

QUAND RETIRER SA COMMANDE ?

Mercredi 24 et 31 décembre
de 8h00 à 18h00

OÙ RETIRER SA COMMANDE ?

Moresto Le Volailleur

PAIEMENT :

à l'enlèvement - Carte bancaire ou cash



Rue de Courtrai, 6
7700 Mouscron
+32 (0) 56 85 50 44

www.morestolevolailleur.be

Lundi, Mardi, mercredi, jeudi
et dimanche de 8h00 à 13h00
Vendredi et Samedi de 8h00 à 18h00



L'ÉTAL DE POISSONS, CRUSTACÉS & MOLLUSQUES

Sole, Lotte, Turbot, Saumon,
Cabillaud, Thon rouge, St-Jacques,
Homards, Langoustes, Langoustines,
Gambas, Crevettes grises,
Crevettes Madagascar,
Bulots, Moules ...



Rue de Courtrai, 9
7700 Mouscron
+32 (0) 56 85 50 43

www.morestolecailler.be

OUVERT 7J/7

Lundi, Mardi, mercredi,
jeudi et dimanche
de 8h00 à 13h00
Vendredi et Samedi de 8h00 à 18h00

Moresto L'Écailler

www.morestolecailler.be

HUÎTRES

HUÎTRES FERMÉES (PRIX À LA PIÈCE)

Creuses de Bretagne	1,30€
Gillardeau	2,50€
Plates Carnac	1,40€

HUÎTRES OUVERTES AU PLATEAU (PLATEAU DE 12 PIÈCES)

Accompagnées de Citron non-traité et de Vinaigre à l'Echalote	
Creuses de Bretagne	26€
Gillardeau	39€
Plates Carnac	27€

Vinaigre à l'Echalote (bocal 80 ml)	1,30€
---	-------

6 HUÎTRES DE BRETAGNE	16€
gratinées au Champagne et aux Poireaux	

HOMARDS

NOS HOMARDS CANADIENS ET BRETONS VIVANTS (± 600 g)..... prix du jour

DEMI HOMARD EN BELLE-VUE	26 €
Julienne de Légumes, Sauce Cocktail (dressé sur plateau, prêt à déguster)	

BISQUE DE HOMARD parfumée à l'Armagnac Le bocal de 50 cl	11 €
---	------

CASSOLETTE DE HOMARD (½ décortiqué).....	30 €*
Déclinaison de légumes, Mousseline de Carottes, Sauce Champagne	

HOMARD ENTIER AU BEURRE BLANC (± 600 g).....	58 €
---	------

HOMARD ENTIER À L'ARMORICAINE (± 600 g)	58 €
--	------

Accompagnement Penne au Parmesan	3 €
--	-----

* PRIX HORS CAUTION.

CREVETTES

TOMATE AUX CREVETTES GRISES... 7 €/PIÈCE (40 g de Crevettes)

COCKTAIL DE CREVETTES MADAGASCAR	9 €*
(bocal 580 ml)	

CROQUETTES AUX CREVETTES	
LES MINIS	15 €/10 PIÈCES
LES CLASSIQUES (80 g).....	4,20€

SAUMON

SAUMON À LA DÉCOUPE	
Saumon fumé Maison	4,50€/100 g
Saumon fumé au Soja	5,50€/100 g
Saumon mariné Maison	4,90€/100 g
Saumon Gravelax	5,00€/100 g

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ MAISON	21 €
ENTRÉE POUR 2 PERSONNES	
Saumon fumé Maison 300 g, Algues wakamé, Salicornes, Citron non traité	

DÉCLINAISON DE SAUMON	44 €
Tartare de Saumon mariné aux Agrumes et Chlorophylle, Gravelax de Saumon au Chèvre et Betterave, Saumon aux Pommes, Yuzu et Algues Wakamé	

PLATEAU DE SAUMON EN BELLE-VUE	74 €
ENTRÉE POUR 8 PERSONNES	
Saumon cuit en belle-vue, Saumon fumé Maison, Petites Tomates aux Crevettes grises, Citron non traité	

Accompagnements	
Blinis	3€/10 pièces
Crème aigre	1€/100 g
Algues wakamé	2€/100 g
Salicornes	2,80€/100 g
Salade Edamame et Algues	2€/100 g

COQUILLES ST-JACQUES

NOIX DE ST-JACQUES CRUE	prix du jour
----------------------------------	--------------

ST-JACQUES DANS SA COQUILLE	prix du jour (à la pièce)
--------------------------------------	---------------------------

COQUILLE ST-JACQUES AU CHAMPAGNE (2 NOIX) À RÉCHAUFFER AU FOUR	11 €
--	------

ROYAL BELGIAN CAVIAR

GOLD LABEL	
La boîte de 30 g	48 €
La boîte de 125 g	189 €

PLATINUM	
La boîte de 30 g	56 €

OSIETRA	
La boîte de 30 g	66 €

D'autres formats sont disponibles
sur commande à l'Écailler

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER "BELLE ESCAPADE"	42€/1 PERS - 79€/2 PERS
Huitres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux, Vinaigre à l'Echalote, 3 Sauces	

PLATEAU DE FRUITS DE MER "ESCAPADE ROYALE"	67€/1 PERS - 129€/2 PERS
1/2 Homard, Huitres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux, Vinaigre à l'Echalote, 3 Sauces	

PLATEAU "TOUT CRUSTACÉS"	64€/1 PERS - 123€/2
1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Crevettes grises, 3 Sauces	

* PRIX HORS CAUTION.

LES INCONTOURNABLES

VOL-AU-VENT DE LA MER	9 €
Saint-Jacques, Crevettes de Madagascar, Crevettes grises, Loup de mer, Champignons	

PLATEAU PIERRADE POISSONS	25 €
(PAR 2 PERSONNES)	
Loup de Mer, Saumon, Thon, Lotte, Gambas, St-Jacques	

CASSEROLE DE LOUP DE MER	
Gambas, risotto, Petits Légumes, sauce au Champagne (à réchauffer uniquement sur plaque électrique)	

- Pour 2 personnes	33 €*
- Pour 4 personnes	66 €*
- Pour 6 personnes	99 €*



OÙ PASSER SA COMMANDE ?

Moresto L'Écailler ou sur
www.morestoletraiteur.be

CLÔTURE DES COMMANDES

POUR NOËL :
Jeudi 18 décembre

POUR NOUVEL AN :
Vendredi 26 décembre

QUAND RETIRER SA COMMANDE ?

Mercredi 24 et 31 décembre :
de 8h00 à 18h00



OÙ RETIRER SA COMMANDE ?

Moresto L'Écailler
Rue de Courtrai, 9
7700 Mouscron

PAIEMENT

Par internet :

Lors de votre commande en ligne
via www.morestoletraiteur.be
Une confirmation de votre commande
et de votre paiement vous est envoyée
par mail (merci de vérifier dans votre
courrier indésirable)

Sur place :
Carte bancaire ou cash