

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, Algues Wakame  
- Nougat de Volaille aux Champignons des Bois  
- Maki de Foie gras aux Epices, 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, Algues 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€

\* PRIX HORS CAUTION.

## 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 Parme

### 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

\* PRIX HORS CAUTION.



## 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 RILLETTÉ, LÉGUMES MARINÉS ..... 15€\*

\* PRIX HORS CAUTION.

## 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

### SAINTE-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 ..... 21€

POUR 2 PERSONNES ..... 21€  
Saumon fumé Maison 300 g, Algues Wakamé, Salicornes, Citron non traité

### DÉCLINAISON DE SAUMON ..... 44€

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 ..... 50€

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 ..... 52€

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, Tomate, huile d'Olive, Citron vert non-traité, Menthe

### LES SAUCES MAISON ..... 3€\*

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'ECAILLER

## PLATS En porcelaine individuelle



### VÉGÉTALE ..... 18€\*

Velouté Potiron, roulé de Chou au Seitan et Échalote confite, millefeuille de Pomme de terre parfumé à la Truffe, Champignons des bois, Topinambour 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

### SUPRÈME 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, Chutney 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 FARCI 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

### 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

### TRIO DE FARCIS DE FÊTE ..... 79€\*/4 PERS

- Roulé de Chou vert, Seitan tomaté, 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 FARCI 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 FARCI AUX MARRONS ET PISTACHES ..... 62€/4 PERS - 90€/6 PERS

Tatin de Pommes, Sauce Vallée d'Auge, Gratin dauphinois



\* PRIX HORS CAUTION.

\* PRIX HORS CAUTION.



## 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

À PARTIR DE  
6 personnes  
Prix par personne

### 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, Tomate 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'Epices perdu, Crèmeux, 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

### GORMANDISE DE FRUITS ..... 7€\*

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

### GORMANDISE 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, Oeufs 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-décorquées, 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 Boeuf 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 Epices, Salade de Tomates et Haricots verts, Taboulé fruité, Boulgour aux Légumes et Epices 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



# Moresto Le Traiteur

[www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)



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

[www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)

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

## OÙ PASSER SA COMMANDE ?

### COMMANDE ET PAIEMENT EN LIGNE :

[www.morestoletraiteur.be](http://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](http://www.morestoletraiteur.be)

#### POUR NOUVEL AN :

Mardi 23 décembre à 17 h au bureau  
Jeudi 25 décembre à 17 h  
sur [www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)

### QUAND RETIRER SA COMMANDE ?

Mercredi 24 et 31 décembre  
de 12h30 à 18h00  
Jeudi 25 décembre et 1<sup>er</sup> 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

## 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](http://www.morestoletraiteur.be)

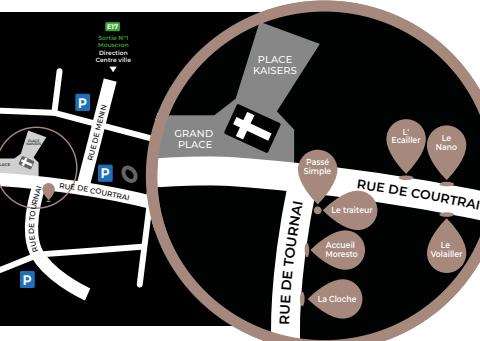
Une confirmation de votre commande et  
de votre paiement vous est envoyée  
par mail (merci de vérifier dans votre  
courrier indésirable)

## 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



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

[www.hotelalize.be](http://www.hotelalize.be)

[www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)

## OUVERT 7J/7

Du lundi au samedi de 8h00 à 18h30  
Le dimanche, de 8h00 à 13h00

# Moresto Le Volailler

[www.morestolevolailler.be](http://www.morestolevolailler.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)
- Pouarde (de 4 à 5 personnes)

## LA PINTADE

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



\* PRIX HORS CAUTION.



## OÙ PASSER SA COMMANDE ?

Moresto Le Volailler  
Certains produits vous seront proposés  
en commande sur le site  
[www.morestoletraiteur.be](http://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 Volailler

## PAIEMENT :

à l'enlèvement - Carte bancaire ou cash



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

[www.morestolevolailler.be](http://www.morestolevolailler.be)

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



# Moresto L'Ecailler

www.morestolecailler.be

## 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](http://www.morestolecailler.be)

OUVERT 7J/7  
Lundi, Mardi, mercredi,  
jeudi et dimanche  
de 8h00 à 13h00

Vendredi et Samedi de 8h00 à 18h00

\* PRIX HORS CAUTION.

## 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'Échalote (bocal 80 ml) .....

**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€

## 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€
------------------------	-----

### OSSIETRA

La boîte de 30 g .....	66€
------------------------	-----

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

## 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€*



## 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'Échalote, 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'Échalote, 3 Sauces

### PLATEAU "TOUT CRUSTACÉS" ..... 64€/1 PERS - 123€/2

1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Crevettes grises, 3 Sauces

## OÙ PASSER SA COMMANDE ?

Moresto L'Écailler ou sur  
[www.morestoletrateur.be](http://www.morestoletrateur.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.morestoletrateur.be](http://www.morestoletrateur.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

\* PRIX HORS CAUTION.