



## Carte Traiteur

- Amuse-bouches
- Entrées & Plats
- Desserts & Pauses
- Buffets & Woks

# Hiver 2026



**Du Lundi au Samedi** de 8h00 à 18h30 - **Dimanche et Jours fériés** de 8h00 à 13h

**Moresto** - rue de Tournai, 1 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 20 - [www.moresto.be](http://www.moresto.be)

**Moresto Le Traiteur** - Grand-Place, 19 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 45 - [www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)

**Moresto Le Volailler** - Rue de Courtrai, 6 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 44 - [www.morestolevolailler.be](http://www.morestolevolailler.be)

**Moresto L'Ecailler** - Rue de Courtrai, 9 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 43 - [www.morestolecailler.be](http://www.morestolecailler.be)

## Amuse-Bouches

### Box Crudités ..... 16 €

Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes

### Plateau de 27 Toasts

### Pain de Mie ..... 35 €

Saumon fumé Maison sur Beurre à l'aneth et zeste de citron, Crevettes grises et Tomate, Tiramisu Tomate Basilic, Salade de Crabe sur Concombre

### Plateau de 27 Amuse-bouches

### Finger-Food ..... 42 €

- Toast croquant, Bavarois Crevette façon Bloody Mary, Algue Wakame
- Nougat de Volaille aux Champignons des Bois
- Aspic de Foie gras au canard confit et Sauternes
- Tartelette de Céréales au tiramisu Tomate
- Gravelax de Saumon mariné à la Betterave et crème au raifort

### Petite planche Fromage et Charcuterie ..... 21 €\*

Chorizo, Rosette, Saucisson italien, Coppa (6 tranches de chaque), 12 dés de Gouda jeune, 6 Girolles de Tête de Moine.

## Croquettes maison

### Format Amuse-Bouche

(25 gr, min 10 pièces)

#### Crevettes grises

1,50 €/croq.

#### Fromage Emmental et Parmesan

1,20 €/croq.

### Format classique

#### Crevettes grises

4,20 €/croq.

#### Fromage Emmental et Parmesan

3,20 €/croq.

## Plateaux Bois : Pause salée

### Sandwichs Petits Pains multi-Céréales ..... 69 €

Filet américain, Filet de Dinde, Mozzarella, Crabe, Rillette, Jambon à l'os, Brie 28 pces

### Mini-Bijoux et Bâtonnets de Légumes ..... 86 €

Saumon fumé, Salade de Thon, Salade de Crabe, Jambon à l'Os, Fromage Flandrien, Salami, Américain préparé, Jambon de Parme 60 pces

### Mini-Faluches et Bâtonnets de Légumes ..... 86 €

Saumon fumé, Salade de Thon, Salade de Crabe, Jambon à l'Os, Fromage Flandrien, Salami, Américain préparé, Jambon de Parme 60 pces

### Mini Baggles et Crudités - 24 pces ..... 52 €

Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien

### Petits Wraps assortis - 40 pces ..... 45 €

Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole, Saumon fumé et Crème de Thon, Veggie (Crème Paëlla et Brunoise de Poivrons)

\* Prix hors caution



## Plateaux à partager

### FingerFood

**Plateau Tapas Veggie** ..... 30 €

Tzatziki, mozzarella, bâtonnets de légumes, grisini, fromage Flandrien, 4 mini-tomates farcies, 4 toasts houmous, guacamole

**Plateau Tapas 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

**Plateau Tapas espagnol** ..... 33 €

Chorizo, tortilla, tomates, olives, scampis, anchois, Manchego, jambon fumé

**Plateau AntiPasti** ..... 35 €

Burrata, olives, charcuteries fines, focaccia et tartare de bœuf, parmesan Grana Padano, tomates-cerises, légumes grillés, grisini

**Canapés ronds Légumes méditerranéens** ..... 23 €

Veggie - 12 pces

**Canapés ronds au Fromage** ..... 25 €

12 pces

**Pain suédois au Saumon fumé** ..... 25 €

8 pces



**Plateau Fromage** (+/- 500 gr) ..... 28 €

Camembert, La Cloche, Comté, Chèvre, Brie, Flandrien, Carré de Liège, Fruits secs, Raisins, Confit maison

**Fiue Gras 2 tranches** (+/- 150 gr) ..... 32 €

Chutney et fruit

**Plateau Terroir** (+/- 800 gr) ..... 28 €

Jambon à l'Os, Potjevlees, Rosette, Boudin blanc, Terrine à la Bush et Confit, Mousse de Jambon au Porto, Filet américain, Magret fumé, Coleslaw, Oignons et Cornichons

**Plateau Italien** (+/- 600 gr) ..... 30 €

Salami italien, Pancetta, Coppa, Jambon italien, Boule de Mozzarella et pesto, Tomates confites, Câpres, Tomates cerises rouges et jaunes.

**Saumon fumé Maison** (+/- 300 gr) ..... 21 €

**Plateau de 12 huîtres** ..... 26 €

Huîtres creuses de Bretagne

**Plateau nordique** (+/- 600 gr) ..... 30 €

Salade de Poissons, Sashimi de Thon, Gravelax de Saumon, Saumon fumé maison, Saumon au Soja, Tartinade de Saumon, Terrine de Poissons, Crevettes de Madagsacar, Blinis, Salade Algues Wakame et Edamame, Coleslaw, Ananas frais, Tomates-pigeon, Salicornes

**Plateau de Saumon en Belle-Vue** ..... 74 €

(8 pers. en entrée)

Saumon cuit en Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, mini Tomate aux Crevettes, citron non traité

Ces plateaux peuvent s'accompagner  
de bocaux de crudités et féculents (voir page 4)



## Les Accompagnements

### Féculents

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

**Salade de Pdt** ..... 6,50 €\*

Pommes de terre, mayonnaise, jeunes oignons, radis, herbes fraîches, échalotes, cornichons

**Boulgour aux légumes et épices à la Grecque** ..... 7,50 €\*

Boulgour, poivrons jaunes, rouges, tomates, oignons rouges, coriandre

**Fregola Sarda** ..... 7,50 €\*

Fregola Sarda, roquette, parmesan, huile pimentée

**Taboulé fruité** ..... 8,50 €\*

Taboulé, raisins de Corynthe, ananas, mangue, kiwi, concombres, tomates, huile d'olive, citron vert bio, menthe

### Crudités

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

**Carottes rapées** ..... 5,50 €\*

Carottes aux Agrumes et Epices

**Salade mexicaine** ..... 6,50 €\*

Haricots rouges, maïs, poivrons rouges, tomates, oignons rouges, coriandre

**Tomates & Haricots verts** ..... 6,50 €\*

Tomates, haricots verts, oignons rouges pickles

### Sauces & Accompagnements

**Mayonnaise maison,**

**Sauce Cocktail maison,**

**Tartare maison,**

**Piquante maison**

(160 ml) ..... 3 €\*

**Crème Aigre** (100 gr) ..... 1 €

pour accompagner le saumon fumé

**Petit pain de table** ..... 1 €

**Beurre** (12,5 gr) ..... 1 €



\* Prix hors caution

## Plats froids sur assiette

Min. 2 pièces par plat

### Assiette Anglaise.....18 €\*

Jambon, Terrine, Saucisson, Salami, Rôti de Bœuf et de Porc, Poulet, Hure, Bacon, Oeuf, Crudités, Salade de Pommes de terre

### Assiette Terre-Mer.....21 €\*

Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc, Bacon, Terrine, Crudités, Salade de Pommes de terre

Min. 10 pièces par plat

### Salade sucrée-salée de la Mer .....

22 €\*

Gambas et Mangue, Saumon fumé et Kiwi, Quinoa aux Betteraves rouges

### Salade sucrée-salée de la Terre .....

22 €\*

Magret de Canard fumé, 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 du Volailleur.....20 €\*

Dinde à la Mexicaine, Aiguillettes de Poulet marinées au Soja, Saucisson de Poulet, Salade de Quinoa, Courgettes, Poivrons, Pois chiches

### Salade Thaï.....19 €\*

Scampis, Nouilles asiatiques, Légumes Wok

### Assiette des Richesses de la Mer.....23 €\*

Saumon fumé, Tartare de Saumon au Yuzu et Gingembre, Gambas, Salade de Crabe sur Concombre, Truite fumée, Anchois frais mariné, Lentilles Corail et fine Brunoise de Radis et Céleri

### Assiette Nordique.....24 €\*

Saumon fumé, Truite fumée, Anchois marinés, salade de Crabe, Salade de Pommes de terre

### Assiette de Charcuteries fines Italiennes.....19 €\*

Penne Basilic et Tomates séchées, Légumes grillés

### 1/2 Homard en belle-vue..26 €

1/2 Homard en belle-vue, Julienne de Légumes, Sauce Cocktail (dressé sur plateau)

\* Prix hors caution



## Bocaux en verre (froids)

Min. 10 pièces par bocal (370 ml)

<b>Salade de Taboulé, Menthe et Citron vert</b>	<b>6,30 €*</b>
(Veggie).....	
<b>Quinoa gourmand &amp; Scampis grillés</b>	<b>6,30 €*</b>

<b>Salade Piémontaise destructurée</b>	<b>6,30 €*</b>
<b>Salade du Volailler</b>	<b>7,50 €*</b>
Poulet grillé, Magret fumé, Betteraves, Concombres, Maïs, Mangue	

<b>Salade Saumon fumé</b>	<b>7,50 €*</b>
Pommes et Carottes à l'Orange et Citron vert, Tomates, Brisures de Noix	

## Bocaux en verre à réchauffer

Min. 10 pièces par bocal (580 ml)

<b>Tagliatelles Carbonara</b>	<b>10 €*</b>
<b>Boudin blanc</b>	<b>10 €*</b>
Compote de Pommes, Purée...	
<b>Boulettes</b>	<b>11 €*</b>
Sauce Tomate, Purée	
<b>Chili con Carne, Riz</b>	<b>11 €*</b>
<b>Penne au Poulet</b>	<b>11 €*</b>
<b>Vol au vent, Purée</b>	<b>12 €*</b>
<b>Carbonnades flamandes, Purée</b>	<b>13 €*</b>
<b>Waterzooi de Volaille</b>	<b>12 €*</b>
<b>Tagliatelles au Saumon fumé</b>	<b>13 €*</b>

<b>Tajine de Poulet au Citron confit</b>	<b>13 €*</b>
<b>Parmentier de Canard</b>	<b>14 €*</b>
<b>Curry de Patate douce</b>	<b>13 €*</b>
Coco, Riz basmati	
<b>Saumon à la Dijonnaise</b>	<b>15 €*</b>
Poireaux, Purée	
<b>Blanquette de Pintade</b>	<b>15 €*</b>
au Citron confit, Purée	
<b>Boeuf à l'Ail caramélisé, Riz</b>	<b>16 €*</b>
<b>Cabillaud</b>	<b>16 €*</b>
Fondue de Poireaux et Carottes, Sauce Vin blanc	



\* Prix hors caution

# Les Buffets Froids

7

## Buffet Campagnard

Min 20 pers. - 22 €/pers.

- **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, Boudin, Filet américain préparé.
- **Fromage** : Brie, Flandrien, Vieux Bruges.
- **Sauces** : Mayonnaise, Cocktail et Tartare.
- **Accompagnements** : Salade de Pâtes, Salade de Pdt, Salade de riz, Salade de Tomates, Salade de Tomates Mozzarella, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Oignons et Cornichons.

## Buffet Plaisir

Min 20 pers. - 27 €/pers.

- **Poisson** : Tomates Crevettes, 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 et Tartare
- **Accompagnements** : Tomates Mozzarella, Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre, mayonnaise, Salade de Riz Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade.

## Buffet Italien

Min 30 pers. - 29 €/pers.

- **Viande et Charcuterie** : Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Vitello Tonato,
- **Fromage** : Mozzarella et Tomates, Ricotta au Pesto vert
- **Sauce** : Aioli, Huile vierge
- **Accompagnements** : Salade de Fusilli et Scampis aux Tomates séchées, Salade de Penne au Pesto rouge, Salade de Farfallas 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), Fregola Sarda

## Buffet Festif

Min 30 pers. - 39 €/pers.

- **Poissons** : Tomates aux Crevettes, Crabe au Pamplemousse, Saumon fumé Maison, Saumon aux Pommes, Yuzu et Algues Wakamé, Huîtres creuses de Bretagne, Crevettes de Madagascar, Fruits exotiques
- **Viande** : Foie gras, Magret fumé, Jambon de Parme (12 mois), Coppa, Spianata, Mousse de Jambon au Porto, Potjevlees au Foie gras, Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffe et Copeaux de Parmesan, Salade de Boeuf Thaï, Gateau de Dinde à la Mexicaine, Vitello Tonato
- **Sauce** : Mayonnaise, Cocktail
- **Accompagnements** : Salade mexicaine, Fregola Sarda au Parmesan, Roquette et Huile pimentée, Salade de Pdt 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

## Buffet Tradition

Min 30 pers. - 31 €/pers.

- **Poisson** : Tomates aux Crevettes, Crabe au Pamplemousse, Saumon fumé, Saumon en Belle-Vue, Salade Niçoise, Anchois frais, Poulpes à l'Andalouse
- **Viande** : Salade de Volaille aux Ananas, Salade Charcutière, Jambon cuit à l'Os, Jambon de Parme (12 mois), Terrine à la Bière Bush, Millefeuille de Boeuf, Salade de Bœuf Thaï, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Œufs farcis.
- **Sauce** : Mayonnaise, Cocktail et Tartare, Vinaigrette à la moutarde.

- **Accompagnements** : Salade de Riz, Salade de Pommes de terre au Radis et Fenouil, Tomates et Mozzarella, Céleri rave aux Pommes et Noix, Tartare végétarien, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, tomates séchées et olives, Mesclun de Haricots verts et Oignons rouges, Concombres, Taboulé et Raisins de Corinthe, Salade de Fusilli, Basilic et Tomates grappes, Oignons et Cornichons



## Woks électriques

à partir de 10 personnes - Prix par personne

### **Chili sin Carne.....15 €\***

(Veggie)  
Sauce tomatée, Poivrons,  
Carottes, Maïs, Haricots rouges.  
Accompagné de Riz, Cheddar,  
Crème épaisse

### **Chili con Carne.....17 €\***

Viande hachée de Boeuf, Sauce  
tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs,  
Haricots rouges  
Accompagné de Riz, Cheddar,  
Crème épaisse

### **Porc Sukotai.....18 €\***

Emincé de Porc sauté à l'Ail,  
légèrement parfumé à la  
Citronnelle

### **Lamelles de Porc au Curry rouge.....18 €\***

Pousses et fèves de soja,  
bamboo, aubergines thaï,  
poivrons, champignons noirs,  
tomates cerises, riz parfumé à la  
citronnelle

### **Poulet aux Ecrevisses.....19,50 €\***

Courgettes, Brocolis, Carottes,  
Jus bisqué, Riz sauvage

### **Pintade Fine Champagne.....24 €\***

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

### **Brochettes de Scampis et 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  
Massamam

### **Porc à l'Ananas et à la Coriandre.....17,50 €\***

Riz sauvage, Poivrons, Brocolis,  
Pois mange-tout

### **Poularde au Cidre.....21 €\***

Châtaignes, pommes, poires,  
haricots verts, Rattes du Touquet

### **Pluma Iberico laqué au Sirop de Liège.....24 €\***

Romarin, Cacahuètes, Carottes,  
Brocolis, Poivrons, Rattes du  
Touquet

### **Paëlla royale.....19,50 €\***

Scampis, Chorizo, Poulet,  
Crevettes roses, Lotte, Calamars,  
Moules (en saison), Gambas,  
Pétoncles, Ecrevisses

### **Gambas au Curry vert.....20 €\***

Aubergine Thaï, Basilic Thaï, Epis  
de Mais, Poivrons, shiitake, fèves  
et germes de soja, Pousses de  
Bambou, nouilles chinoises

### **Dos de Cabillaud entier.....26 €\***

(à partir de 6 personnes)  
Sauce Nantua, Ecrevisses, Saumon  
fumé, Carottes, Champignons,  
Pommes Duchesse

### **Bar et Gambas.....27 €\***

(à partir de 6 personnes))....  
Filet de Bar, Gambas, sauce  
Nantua, Chou romanesco,  
Broccolini, Carottes rouges et  
jaunes, Chou-fleur, Blé

### **Duo de Saint-Jacques et Lotte.....30 €\***

(à partir de 6 personnes)  
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,  
carottes

### **Waterzooi de Poissons fins et Crustacés.....37 €\***

(à partir de 6 personnes)  
Homard (1/4 personne),  
Saint-Jacques, Scampis, Lotte,  
Sébaste, Ecrevisses, Julienne  
de Légumes et Pommes de  
Terre tournées

\* Caution : 50 €/Wok



## Desserts

\* Prix hors caution / Min 10 pièces de la même sorte

	80 ml	160 ml	290 ml
<b>Mousse au Chocolat</b>	2,40 €*	3,40 €*	4,10 €*
<b>Salade de Fruits frais</b>	2,40 €*	3,40 €*	4,10 €*
<b>Tiramisu au Spéculoos</b>	2,40 €*	3,40 €*	4,10 €*
<b>Marquise au Chocolat</b>	-	3,70 €*	4,70 €*

**Plateau de 21 gourmandises sucrées** (4 variétés, selon la saison) ..... 44 €

**Plateau de 24 brochettes de 3 fruits** ..... 37 €\*\*

\*\* Prix hors caution

## Sandwiches & Salades & Boissons

uniquement disponible en Boutique

### Sandwich du jour - 4,60 €

- Lundi** Crevettes Jumbo, Mangue, Cocktail
- Mardi** Saumon, Fromage frais, Pomme Granny
- Mercredi** Poulet, Houmous à l'orientale
- Jeudi** Niçois (Thon, Haricots, Poivrons, Anchois)
- Vendredi** Brie, pommes, noix de pécan, sirop de Liège

### Sandwich Spéciaux - 4,60 €

- Italien** Parme, Pesto, Mozzarella, Tomates séchées, Roquette
- Mexicain** Guacamole, Poluet, Poivrons
- Berger** Chèvre, Pomme, Noix, Miel
- Veggie** Houmous, Légumes grillés, Tomates séchées, Roquette

### Sandwich Classique - 3,80 €

- Parisien** Jambon, Beurre
- Mixte** Jambon, Fromage, Beurre
- USA** Filet américain maison
- Lyonnais** Rosette, Beurre, Cornichons

Crudités : +0,50€

<b>Salade Veggie</b>	Toast au Chèvre, Chicorée, Figues, Pomme caramélisée	9,70 €
<b>Salade fermière</b>	Jambon, fromage, poulet, salade de pdt et crudités	8,90 €
<b>Salade océane</b>	Tomate aux crevettes, saumon fumé, salade de crabe, Saumon cuit, anchois, salade de pdt et crudités	10,30 €

**Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl** ..... 1,80 €

**Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl** ..... 1,80 €

**Jus d'Orange 50 cl** ..... 3,80 €\*

100 cl ..... 5,60 €\*

**Les Vins de la Maison Grafé Lecoq** ..... 9,50 €

- Sauvignon de Bordeaux (Blanc)

- Cépage Merlot (Rouge)

- Syrah (Rosé)





## Poulet

- Poulet rôti, circuit court
- Brochette de Volaille
  - Gyros de Volaille
- Poulet noir de Bourgogne
- Hamburger de Volaille
  - Roulades de Poulet
  - Vol-au-vent
  - Saucisse de Volaille

## Accompagnements

Croquettes de Pdt maison, Pdt sarladaises,  
Compote de Pommes

## Terrines & Bocaux

- Volaille
- Pâté de Lapin
- Pâté de Canard
- Potjevlees

## Canard

- Magret fumé tranché
- Magret entier +/- 400 gr
  - Cuisse de Canard
- Lobe de Foie gras entier cru
  - Filet de Canard

## Foie gras

- Foie gras d'Oie maison en bloc ou en tranche

## Caille

- Caille entière
- Caille entière désossée
- Caille farcie aux Raisins et Cognac

## Pintade

- Suprême de Pintade
- Cuisse de Pintade
- Pintade entière

## Lapin

- Lapin entier découpé
- Cuisse de Lapin
- Pattes avant

## Dinde de Ferme

- Filet de Dinde
- Cuisse de Dinde
- Carbonade de Dinde

## Jeunes Pigeons

- Pigeons, origine France

Commandez et Payez votre poulet rôti sur notre site

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

Lundi	8:00 - 13:00
Mardi	8:00 - 13:00
Mercredi	8:00 - 13:00
Jeudi	8:00 - 13:00
Vendredi	8:00 - 18:00
Samedi	8:00 - 18:00
Dimanche	8:00 - 13:00

RUE DE COURTRAI, 6

7700 MOUSCRON

+32 (0)56.85.50.44

[WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE](http://WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE)



## Poissons frais selon arrivage

### Homards & Fruits de Mer

**Plateau de 12 Huîtres creuses de Bretagne** ouvertes

**Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »**

Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

**Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »**

1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

**Plateau « Tout Crustacés »**

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

**Homard entier grillé à l'Armoricaine**

Penne au Parmesan

**Homard entier grillé au Beurre blanc**

Penne au Parmesan

**Homard entier en Belle-Vue**

Légumes de Saison

**Royal Belgian Caviar**

Boîte 30 gr

Commandez et Payez sur notre site

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

Lundi	8:00 - 13:00
Mardi	8:00 - 13:00
Mercredi	8:00 - 13:00
Jeudi	8:00 - 13:00
Vendredi	8:00 - 18:00
Samedi	8:00 - 18:00
Dimanche	8:00 - 13:00

RUE DE COURTRAI, 9

7700 MOUSCRON

+32 (0)56.85.50.43

[WWW.MORESTOLECAILLER.BE](http://WWW.MORESTOLECAILLER.BE)



**Commandez et Payez en ligne : [www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)**

Lundi	8:00 - 18:30	
Mardi	8:00 - 18:30	<b>GRAND PLACE, 19</b>
Mercredi	8:00 - 18:30	<b>7700 MOUSCRON</b>
Jeudi	8:00 - 18:30	+32 (0)56.85.50.45
Vendredi	8:00 - 18:30	
Samedi	8:00 - 18:30	<a href="http://WWW.MORESTO.BE">WWW.MORESTO.BE</a>
Dimanche et jours fériés	8:00 - 13:00	

Tous les prix s'entendent TVA comprise (6%).

Sur commande : Min. 3 jours ouvrés à l'avance

Livraisons gratuites pour les commandes de plus de 400 € (hors cautions), dans un rayon de 10 km

**Moresto** - rue de Tournai, 1 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 20 - [www.moresto.be](http://www.moresto.be)

**Moresto Le Traiteur** - Grand-Place, 19 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 45 - [www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)

**Moresto Le Volailler** - Rue de Courtrai, 6 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 44 - [www.morestolevolailler.be](http://www.morestolevolailler.be)

**Moresto L'Ecailler** - Rue de Courtrai, 9 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 43 - [www.morestolecailler.be](http://www.morestolecailler.be)



[passesimple-resto.be](http://passesimple-resto.be)



[lacloche-resto.be](http://lacloche-resto.be)



[nano-resto.be](http://nano-resto.be)



[rosae-resto.be](http://rosae-resto.be)



[brassetemps.be](http://brassetemps.be)