Moresto
LE SAVOIR-FÊTE

MENUS TRAITEUR

2026 - 27

Fêtes de fin d'année



MORESTO **LE TRAITEUR** • MORESTO **LE VOLAILLER** • MORESTO **L'ECAILLER**

Moresto
LE TRAITEUR

Amuse-Bouches
&
Verrines de Luxe froides

« Un bon repas doit
commencer par une surprise qui éveille les
papilles et ouvre l'appétit. »

Auguste Escoffier



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
- Délice de foie gras au magret de canard fumé, gel de groseilles, pain d'épices
- Petit gâteau de riz sushi, tartare de Gambas façon Thaï
- Bouchée de Vitelotte, crème de raifort, hareng mariné, caviar avruga
- Focaccia grillée, mousse de panais, pickles de champignon des bois truffé

Plateau de 14 Canapés au Saumon fumé ..... 25 €
14 carrés de pain suédois garnis de saumon fumé et fromage frais

Forfait 6 Amuse-bouches froids ..... 10 €
- Délice de foie gras au magret de canard fumé, gel de groseilles, pain d'épices
- Focaccia grillée, mousse de panais, pickles de champignon des bois truffé
- Petit gâteau de riz sushi, tartare de Gambas façon Thaï

Verrines de Luxe froides (80ml)

- **Crémeux de légumes racines,** crumble de fruits à coque ..... 3,20 €*
- **Saumon mariné en tartare,** mangue, poivre des bois ..... 3,50 €*
  et Stracciatella citronnée
- **Sphère de Guacamole,** gelée de légumes, ... 3,50 €*
  crumble de parmesan et jambon de Parme
- **Crabe des neiges,** mousseline de pdt aux algues wakamé ..... 4,30 €*

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

Amuse-Bouches chauds
&
Foie gras

« Cuisiner, c'est offrir à ceux que l'on aime le meilleur de soi-même. »

Paul Bocuse



Amuse-Bouches chauds

Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac (50 cl) ..... 11 €*

Amuse-bouches chauds (par 10 pièces)
- Samoussa de bœuf épicé tex mex ..... 17 €
- Empanadas de scampis aigre-doux ..... 17 €
- Gyoza de volaille à la Japonaise ..... 16 €

Les minis croquettes maison (par 10 pièces)
- Crevettes grises ..... 15 €
- Parmesan et Emmental ..... 13 €
- Veggie ..... 13 €
- Canard Aperol Spritz ..... 15 €

Les croquettes classiques (80 gr/pièce)
- Crevettes grises ..... 4,20 €
- Parmesan et Emmental ..... 3,40 €

Forfait 6 Amuse-bouches chauds ..... 11 €
- Samoussa de bœuf épicé tex mex
- Empanadas de scampis aigre-doux
- Gyoza de volaille à la Japonaise

Foie gras

Foie gras frais de Canard - Bloc de Foie gras ..... 13,30 €/100 g

Terrine de Foie gras de Canard (180 g) ..... 35 €
au jambon de Parme et éclats de truffe

Assiette de Foie Gras frais Maison ..... 17 €*
Confit d'échalote fruité, mousse de marron au pain d'épices, mesclun de jeunes pousses, figue pochée, petite brioche

Plateau de Foie Gras (pour 2 personnes) ..... 34 €
Magret de canard fumé, confit échalotes-airelles, figue fraiche

Pain brioché ..... 5,50 €

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

Plateaux Tapas
&
En-cas salés



« On ne peut pas faire de bonne cuisine si l'on n'aime pas les gens. »

Joël Robuchon

Plateaux Tapas

Veggie ..... 30 €
Tzatziki, mozzarella, bâtonnets de légumes, grisini, fromage Flandrien, 4 mini-tomates farcies, 4 toasts houmous, guacamole

Anti-Pasti ..... 35 €
Burrata, olives, charcuteries fines, focaccia et tartare de boeuf, parmesan Grana Padano, tomates-cerises, légumes grillés, grisini

En-cas salés

Plateau de Tramezzini – 36 pièces ..... 42 €
Pastrami roquette et saumon fumé, tomates-cerises et raisins

Mini-faluches végétariennes et tomates-cerises – 32 pièces ..... 52 €
Tomate mozzarella, coleslaw, guacamole et amandes effilées et grillées, houmous et raisins secs

Mini-faluches et bâtonnets de légumes – 48 pièces ..... 77 €
Saumon fumé, salade de crabe, jambon à l'os, fromage Flandrien, américain préparé, jambon de Parme

Mini-bijoux et bâtonnets de légumes – 60 pièces ..... 88 €
Saumon fumé, salade de thon, salade de crabe, jambon à l'os, fromage Flandrien, salami, américain préparé, jambon de Parme

Mini-Wraps assortis – 40 pièces ..... 46 €
Jambon italien et tapenade de tomate – dinde et guacamole – Saumon fumé et crème de thon – crème paëlla et brunoise de poivrons

Petits bagels et crudités – 25 pièces ..... 56 €
Saumon fumé – fromage frais – jambon à l'os – jambon italien – houmous

Petits pains multicéréales – 28 pièces ..... 70 €
Saumon fumé, filet de dinde, mozzarella, crabe, rillette, jambon à l'os, brie

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

Dégustations froides
&
Entrées froides

« Convier quelqu'un,
c'est se charger de son bonheur pendant
tout le temps qu'il est sous notre toit. »

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Dégustations froides

Verrine 160ml

Tartare de Saumon ..... 5 €*
mariné aux agrumes, Granny Smith, yuzu, algues wakamé

Queue de Bœuf confite et foie gras mariné ..... 6 €*
Salade de quinoa

Déclinaison de chou-fleur ..... 5 €*
Crème, semoule et pickles de chou-fleur, léger parfum de truffe.

Entrées froides

Assiette de Foie Gras frais Maison ..... 17 €*
Confit d'échalote fruité, mousse de marron au pain d'épices,
mesclun de jeunes pousses, figue pochée, petite brioche

Trio de dégustations en céramique noire
Petit format ..... 17 €*
Grand format ..... 21 €*

- Gambas épicées, déclinaison de légumes façon thaï, émulsion wasabi
- Gourmandise de crabe des neiges, mousseline de pdt aux algues wakamé
- Stracciatella sur salade de patate douce et pois chiches

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

Dégustations chaudes
&
Entrées chaudes



« Le produit est la seule vérité de la cuisine. »

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Dégustations chaudes

Petite casserolette

Noire ..... 7 €*
Manchons de poulet laqués, sauce saté aux cacahuètes, nouilles thaï

Taupe ..... 9 €*
Pluma iberique, marmelade pomme et mandarine, sauce à la Bush de Nuit

Rouge ..... 12 €*
Homard, blanquette de salsifis automnale, jus de moules à la Bush de Charmes

Entrées chaudes

Scampis à la diable (cassolette en croûte) ..... 15 €*

Saint-Jacques (cassolette) ..... 21 €*
Fondue de poireaux, morilles, crème de morilles

Ris de veau (cassolette) ..... 27 €*
Sauce Dijonnaise, pleurotes braisées

Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac (50cl) ..... 11 €*

Mijoté de Sole et Homard (sous-vide) ..... 36 €
2 filets de Sole et 1/2 Homard entièrement décortiqué, sauce homardine

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

Plateaux froids

« La table, c'est l'endroit
de détente et de convivialité par excellence. »

Bernard Loiseau



Plateaux froids

Plateau de Saumon fumé maison (entrée pour 2 pers.) ..... 21 €
Saumon fumé maison 300 gr, algues wakamé, salicornes, citron non traité

Plateau Nordique (pour 2 pers.) ..... 33 €
Salade de poissons, sashimi de thon, gravelax de saumon, saumon fumé maison, saumon au soja, tartinade de saumon, terrine de poissons, crevettes de Madagascar, blinis, salade d'algues wakamé et edamame, coleslaw, ananas frais, tomates, salicornes

Plateau de 6 Tomates aux Crevettes grises ..... 39 €
également en vente à la pièce dans la rubrique Moresto L'Ecailler

Plateau Pierrade (par 4 pers.) ..... 60 €
Assortiment de viandes épicées : tournedos de bœuf irlandais, pluma ibérico, lamelles de poulet, noisettes de veau, jambon à l'os, burger, boudin blanc.
Retrouvez le **plateau Pierrade de Poissons** dans la rubrique Ecailler

Plateau Raclette (par 4 pers.) ..... 48 €
- 3 sortes de fromage : Raclette Tradition (500 g), Raclette des Croquants à la truffe (250 g), Raclette à l'ail des ours (250 g)
- Charcuteries : Pancetta, Jambon de Parme, Jambon à l'os, Coppa, Chorizo

Retrouvez les **sauces** et **salades** dans la rubrique **accompagnements**

Retrouvez nos **plateaux de fruits de mer** et **produits de la mer** dans la rubrique **Moresto L'Ecailler**

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

ACCOMPAGNEMENTS froids
&
ACCOMPAGNEMENTS chauds



« La cuisine, c'est faire plaisir, transformer la matière, participer à des moments de vie importants. »

Alexandre Mazzia

ACCOMPAGNEMENTS froids

Bocal 500 ml. Compter un bocal pour 3 personnes

Carottes aux agrumes et épices ..... 6 €*

Salade de pommes de terre ..... 6 €*
Pommes de terre, mayonnaise, jeunes oignons, radis, herbes fraîches, échalotes, cornichons

Tomates et haricots verts ..... 7 €*
Tomates, haricots verts, oignons rouges pickles

Taboulé fruité ..... 8 €*
Taboulé, raisins de Corinthe, ananas, mangue, kiwi, concombres, tomates, huile d'olive, citron vert non-traité, menthe

Coleslaw ..... 7 €*
Chou blanc et carottes

Salade de Patates douces et pois chiches ..... 8 €*
Concombres, noisettes et tomates séchées

Salade de pâtes ..... 7 €*
Pâtes, olives, tomates fraiches et confites, parmesan, roquette, oignons rouges, tapenade de tomates, céleri, pommes et noix de pécan

Les Sauces Maison (bocal 160 ml) ..... 3 €*
Mayonnaise, mayonnaise au poivre, cocktail, tartare, barbecue ou piquante

Petit pain de table ..... 1 € **Pain brioché** (4 - 5 pers.) ..... 5,50 €

ACCOMPAGNEMENTS chauds

Compote de pommes (bocal 500 ml) ..... 6 €*
Poêlée de légumes (250 g - bocal 500 ml) ..... 4 €*
Croquettes de pomme de terre (à passer en friture) ..... 4,50 €/10 pces
Millefeuille de pomme de terre parfumé à la truffe (Panibois) ..... 12 €
Purée de pomme de terre (Panibois 700 g) ..... 8 €
Gratin dauphinois (Panibois 600 g) ..... 9 €
Pommes de terre Grenailles au gros sel (Panibois 700 g) ..... 5 €

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

PLATS
en porcelaine individuelle
&
PLATS
pour 4 ou 6 personnes

« Je veux que chaque plat procure du plaisir et, finalement, rende les gens heureux. »

Hélène Darroze



PLATS en porcelaine individuelle

Plat végétal ..... 18 €*
Coulis de persil, échalote confite, parmentier de seitan à la tomate, champignons des bois, chutney butternut, oignons, mandarine, embeurrée de chou vert au genièvre, pickles de carottes rouges et patate douce

Dos de Cabillaud sur peau ..... 26 €*
Sauce corail, poireaux, carottes, pommes de terre persillées

Suprême de Faisan ..... 26 €*
Confit d'airelles, chou rouge, trio de carottes, pommes de terre rissolées

PLATS 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 aux graines de moutarde, épinards), sauce Vallée d'Auge, gratin dauphinois

Rôti de Dinde farci aux Raisins de Muscat ..... 64 €/4 pers. - 94 €/6 pers.
Tourte aux fruits (fruits rouges, mangue, chutney de 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 ..... 64 €/4 pers. - 94 €/6 pers.
Pressé de pommes et crumble aux noisettes, sauce Vallée d'Auge, gratin dauphinois

Filet de Bœuf en Croûte ..... 106 €/4 pers. - 153 €/6 pers.
Chou vert, chicon braisé, céleri-rave rôti, choux de Bruxelles, échalote confite, sauce au jus de truffe, gratin dauphinois

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

Buffets froids

à partir de 20 personnes



« La cuisine est une forme d'art éphémère. »

Anne-Sophie Pic

Buffets froids

à partir de 20 personnes

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-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 bœuf 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, salade de patates douces et pois chiches, 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

* Prix hors caution

Moresto
LE TRAITEUR

Woks électriques

à partir de 6 personnes

« La cuisine est le moyen le plus universel d'aller vers les autres. »

Thierry Marx



Woks électriques

à partir de 6 pers.- Prix par pers.

Wok de brochettes de Poulet et Scampis aux Cacahuètes ..... 21 €*

Brochettes de hauts de cuisse de poulet marinées au soja, pilons de volaille à la vietnamienne, brochette de scampis teriyaki, nouilles chinoises, shiitakés, jalapeños, germes de soja frais, chou chinois, sauce cacahuètes

Wok de Poulet jaune ..... 22 €*

Poulet jaune, crème de volaille à l'Armagnac, poireaux grillés, potimarron, choux de Bruxelles, millefeuille de pommes de terre à la Truffe

Wok de Chapon au Cidre ..... 23 €*

Suprêmes de chapon, châtaignes, pommes, poires, haricots verts, rattes du Touquet

Wok de Pintade Fine Champagne ..... 24 €*

Suprêmes de pintade, haricots verts, sugar snaps, chou rouge, chou vert, rattes du Touquet

Wok de Veau à la Crème de Cognac ..... 29 €*

Côtes de veau, paupiettes de veau tartufata (épinards, scamorza), mignonnettes de veau saltimbocca (sauge et jambon de Parme), 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 cerf, topinambours confits, chou vert au Genièvre, champignons des bois, confit d'airelles, sauce Fine Champagne

Wok de Pluma et Poulpe ..... 25 €*

Jus au paprika fumé et Xéres, Poivrons piquillos et fenouil rôti, pommes de terre grenailles

Wok de Poissons en 3 façons ..... 28 €*

Cabillaud, crevettes grises, riz rond • Loup de Mer façon Thaï, riz noir, gingembre et citronnelle • Lotte sous croûte d'herbes, riz rouge de Camargue aux effluves méditerranéennes • Sauce Sauvignon

* Prix hors caution

Desserts

En verrine (160 ml)

Mousse au Chocolat de La Cloche ..... 3,40 €*
Salade de Fruits frais ..... 3,40 €*
Tiramisu au Spéculoos ..... 3,40 €*

A partager

Plateau de 18 brochettes de fruits ..... 36 €
Ananas, Kiwi, Raisins

Plateau de 21 gourmandises sucrées ..... 45 €
Boules de Berlin, tartelettes aux fruits, choux, brownies

La Forêt enchantée ..... 60 €
8 sapins féériques entremet chocolat & caramel • 4 boules de Noël gourmandes à la mousse framboise et crémeux pistache • Pralines chocolat noir caramel beurre salé



* Prix hors caution

Moresto Le Traiteur

La carte des Fêtes est disponible :
du vendredi 11 décembre 2026 au dimanche 3 janvier 2027

Horaires 24 et 31 décembre :
Ouvert : de 8h à 18h - **Retrait des commandes** : de 12h30 à 18h

- **Où passer sa commande ?**
  - En ligne : www.morestoletraiteur.be
  - 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 : Vendredi 18 décembre à 18 h sur place
    Samedi 19 décembre à 18 h sur notre site
  - Pour Nouvel An : Mercredi 23 décembre à 18 h sur place
    Vendredi 25 décembre à 18 h sur notre site
- **Quand retirer sa commande ?**
  - Jeudi 24 et 31 décembre de 12h30 à 18h
  - Vendredi 25 décembre et 1er janvier de 10h à 12h
- **Où retirer sa commande ?**
  Moresto Le Traiteur (sous le Passé Simple)

Chèques cadeaux
utilisables dans nos établissements
10 - 25 €

- **Paiement :** Afin de fluidifier l'enlèvement des commandes, le paiement intégral sera demandé à la commande.
  - **Internet** : **www.morestoletraiteur.be**
    Confirmation de votre commande et de votre paiement vous est envoyée par mail (merci de vérifier dans votre courrier indésirable).
  - **Virement** : BE33 1262 0086 5246
    Communication : le numéro de commande & la date d'enlèvement.
- **Livraisons possibles**
  Commandes de plus de 400 € hors caution, dans un rayon de 10 km

Moresto Le Traiteur
Grand-Place, 19 - 7700 Mouscron - +32 (0) 56 85 50 45
www.morestoletraiteur.be
Ouvert 7j/7 - Du lundi au samedi de 8h à 18h30 - Dimanche de 8h à 13h

Pour des réveillons en toute sécurité, réservez votre chambre à l'hôtel Alizé www.hotelalize.be

Le Volailler
MORESTO

- **Où passer sa commande ?**
  Moresto Le Volailler
- **Clôture des commandes :**
  - Pour Noël : Vendredi 18 décembre à 18 h
  - Pour Nouvel An : Mercredi 23 décembre à 18 h
- **Quand retirer sa commande ?**
  - Ouvert du lundi 21/12 au Jeudi 24/12 : de 8h à 18h
  - Ouvert du mardi 29/12 au jeudi 31/12 : de 8h à 18h

  Le Volailler sera fermé les 25 décembre et 1er janvier
  Les autres jours : horaires habituels
- **Où retirer sa commande ?** Moresto Le Volailler

www.morestolevolailler.be
Lundi, mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 8h à 13h
Vendredi et samedi de 8h à 18h
Rue de Courtrai, 6 - 7700 Mouscron - +32 (0)56 85 50 44



MORESTO Le Volailler

LES TERRINES
- Terrine de Lièvre
- Terrines de Gibier (faisan, chevreuil)

LES FOIE GRAS
- Foie gras du Volailler 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 g)
- Magret de Canard fumé Maison
- Canette
- Canard sauvage

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

LE POULET
- Poule
- Coq
- Poulet jaune fermier
- Poulet de Bresse
- Chapon fermier (5 à 8 pers.)
- Poularde (4 à 5 pers.)

LA PINTADE
- Filet de Pintade
- Suprême de Pintade
- Cuisse de Pintade
- Pintade entière
- Pintade fermière entière
- Pintade entière farcie (1,2 kg - 1,3 kg)

LA DINDE DE FERME
- Filet de Dinde
- Haut de cuisse de dinde
- Dinde entière
- Dinde farcie aux champignons des bois (2,2 kg - 2,3 kg)

LE GIBIER
- Poule faisane
- Coq faisan
- Filet de Cerf
- Râble de Lièvre
- Cuisse de Lièvre
- Chevreuil
- Marcassin

LE LAPIN
- Lapin entier
- Filet
- Cuisse
- Patte avant
- Râble

LE JEUNE PIGEON

Sauces pour accompagner les volailles et gibiers :
Porto aux Airelles, Fine Champagne, Grand Veneur, Archiduc, Marchand de vin

En accompagnement :

Croquettes de pomme de terre maison	4.50 € /10 pièces
Gratin dauphinois (Panibois 600 g)	9 €
Compote de Pommes maison (bocal 500 ml)	6 €*

L'Écailler
MORESTO

SAUMONS

A la découpe (prix/100 g)

Saumon fumé maison ..... 4,80 €
Saumon fumé au soja ..... 5,70 €
Saumon mariné maison ..... 5,10 €
Saumon Gravelax ..... 5,20 €

Plateau de Saumon fumé Maison - Entrée pour 2 personnes ..... 21 €
Saumon fumé maison 300 g, algues wakamé, salicornes, citron non traité

Plateau de Saumon en belle-vue ..... 74 €
Saumon cuit en belle-vue, saumon fumé maison, mini tomates aux crevettes grises, citron non traité

Accompagnements

Mini-blinis ..... 3 €/10 pièces
Crème aigre ..... 1,50 €/100 g
Algues wakamé ..... 2 €/100 g
Salicorne ..... 2,80 €/100 g
Salade Edamame et Algues ..... 2,20 €/100 g

LES COQUILLES

Saumon tradition ..... 6 €
Saumon en belle-vue, sauce cocktail, crevette de Madagascar, citron non traité, ¼ oeuf dur, macédoine de légumes

Carpaccio de St Jacques ..... 8 €
Fine brunoise de légumes, caviar Avruga

St Jacques au Champagne (à réchauffer au four) ..... 11 €
2 noix, pleurotes, poireaux, crevettes grises, crevette de Madagascar

St Jacques à l'Armoricaine (à réchauffer au four) ..... 11 €
2 noix, crème de butternut, sauce armoricaine

MORESTO L'écailler

HUÎTRES

HUÎTRES fermées (prix à la pièce)
- Creuses de Bretagne ..... 1,30 €
- Gillardeau ..... 2,50 €
- Plates de Carnac ..... 1,50 €

HUÎTRES ouvertes - sur plateau
12 pièces, accompagnées de Citron non-traité et de Vinaigre à l'Echalote
- Creuses de Bretagne ..... 27 €
- Gillardeau ..... 39 €
- Plates de Carnac ..... 29 €

Vinaigre à l'Échalote (80 ml) ..... 2 €*

6 HUÎTRES de Bretagne gratinées
au Champagne & aux Poireaux ..... 17 €

CREVETTES

Tomate aux Crevettes grises
(50 g de crevettes) ..... 7 €/pièce

Cocktail de Crevettes de Madagascar
(bocal 500ml) ..... 9 €*/pièce

Croquettes aux Crevettes
- Les Minis (par 10 pièces) ..... 15 €
- Les Classiques (80 g) ..... 4,20 €

COQUILLES ST JACQUES

Noix de St Jacques crue
..... prix du jour

St Jacques dans sa coquille
..... prix du jour

HOMARDS

Demi-Homard en Belle-vue dressé sur plateau, prêt à déguster ..... 26 €
Julienne de légumes, Sauce cocktail

Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac (50cl) ..... 11 €*

Cassolette de Homard 1/2 décortiqué ..... 30 €*
Déclinaison de légumes, mousseline de carottes, sauce champagne

Homard entier au beurre blanc (+/- 600 g) ..... 59 €

Homard entier à l'armoricaine (+/- 600 g) ..... 59 €

Penne au Parmesan en accompagnement ..... 3 €

Homard breton entier ..... 74 €*
Sauce au Champagne, risotto et petits légumes

* Prix hors caution

Moresto L'Ecailler

- **Où passer sa commande ?**
  Moresto L'Ecailler ou www.morestolecailler.be
- **Clôture des commandes :**
  - Pour Noël : Vendredi 18 décembre à 18 h sur place
    Samedi 19 décembre à 18 h sur notre site
  - Pour Nouvel An : Mercredi 23 décembre à 18 h sur place
    Vendredi 25 décembre à 18 h sur notre site
- **Quand retirer sa commande ?**
  Jeudi 24 et 31 décembre, de 8h à 18h
- **Où retirer sa commande ?**
  Moresto L'Ecailler - rue de Courtrai, 9 - 7700 Mouscron

www.morestolecailler.be
Lundi, mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 8h à 13h
Vendredi et samedi de 8h à 18h
rue de Courtrai, 9 - 7700 Mouscron - +32 (0)56 85 50 43

L'étal de poissons, crustacés et mollusques :
Sole, Lotte, Turbot, Saumon, Cabillaud, Thon rouge, St Jacques, Homard, Gambas, Langouste, Langoustine, Crevettes grises et deMadagascar, Bulots, Moules...



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Belle Escapade	Escapade royale	Tout Crustacés
Huitres creuses, gambas, saumon fumé, langoustines, scampis, baby gambas, pandalous, crevettes, bulots, vinaigre à l'échalote, 3 sauces	1/2 homard, huitres creuses, saumon fumé, gambas, langoustines, scampis, baby gambas, pandalous, crevettes, bulots, vinaigre à l'échalote, 3 sauces	1/2 homard, saumon fumé, gambas, langoustines, scampis, baby gambas, crevettes grises, 3 sauces
42 €/1 pers. - 79 €/2 pers.	67 €/1 pers. - 129 €/2 pers.	62 €/1 pers. - 119 €/2 pers.

LES INCONTOURNABLES

Vol-au-vent de la Mer ..... 9,50 €
St-Jacques, crevettes grises et de Madagascar, loup de mer, champignons

Plateau Pierrade Poissons (par 2 pers.) ..... 26 €
Loup de mer, saumon, thon, lotte, gambas, St Jacques

Plateau Nordique (pour 2 pers.) ..... 33 €
Salade de poissons, sashimi de thon, gravelax de saumon, saumon fumé maison, saumon au soja, tartinade de saumon, terrine de poissons, crevettes de Madagascar, blinis, salade d'algues wakamé et edamame, coleslaw, ananas frais, tomates, salicornes

Casserole de Loup de Mer ..... 2 pers : 35 €* • 4 pers : 70 * • 6 pers : 105 €*
Gambas, risotto, petits légumes, sauce au Champagne
(à réchauffer uniquement sur plaque électrique)

Mijoté de Sole et Homard, sauce homardine, risotto ..... 37 €

ROYAL BELGIAN CAVIAR

	30 gr	50 gr	125 gr
Gold Label	51 €	82 €	193 €
Platinum	59 €	93 €	222 €
Osietra	70 €	113 €	279 €

* Prix hors caution

Moresto

LE SAVOIR-FÊTE

MENUS RESTOS

2026 - 27

Fêtes de fin d'année



NAMO RESTAURANT

LA CABANE DU NAMO

Mouscron

La Cloche

Depuis 1771

PASSÉ Simple

« Au cœur de Mouscron, sur la Grand-Place animée,
Le Passé Simple vous invite à vous attabler.
Sur nos terrasses ou notre rooftop ensoleillé,
Ou près de la cheminée, quand l'hiver vient s'installer.

Des plats faits maison, préparés avec passion,
Des suggestions du jour au rythme des saisons.
Un accueil chaleureux, des sourires à partager,
Et le plaisir de vous recevoir en toute simplicité.

Vendredi, samedi et dimanche, sans interruption,
Venez savourer nos plats en toute occasion ! »



Ouvert 7j/7 - 365 jours/an
Lundi au Jeudi :
11h30 - 14h00 & 18h00 - 21h00
Vendredi et Samedi
11h30 - 22h00 sans interruption
Dimanche et Jours fériés
11h30 - 21h00 sans interruption

Grand-Place, 19 - 7700 Mouscron
+32 (0)56 85 50 40 www.passesimple-resto.be

Réveillon de Nouvel An
Passé Simple

à partager
Rillettes de porc traditionnel chutney de saison
et pain de campagne

Mises en bouche
Blinis de saumon fumé
Croquette de parmesan
Croquant de foie gras spéculoos

Ravioles de gambas, jus bisqué, butternut, huile d'estragon

Ballotine de volaille farcie, sauce au vin jaune et champignons
Déclinaison de panais et croquettes de pomme de terre
parfumées à la truffe.

Croustillant avec crème Namelaka coco et coulis passion

52 € hors boissons

MENU RÉVEILLON OU CARTE HABITUELLE

- Passé Simple est ouvert à tous, avec la carte habituelle même sans réservation
- Menu uniquement sur réservation, payable en totalité à la réservation
- Arrivée souhaitée entre 20h et 21h • Dernière commande prise à 22h00
- Cotillons • Tenue correcte exigée
- Menu également proposé le 1er Janvier 2027

La Cloche

Depuis 1771

« Au cœur de Mouscron, une brasserie de tradition,
Où le fait maison se cuisine avec passion.
Des plats généreux, des saveurs d'autrefois,
Et le bonheur de partager un repas dans la joie.

Dans nos salles authentiques, au charme préservé,
On aime se retrouver, partager et savourer.
Un accueil chaleureux, un sourire à chaque instant,
Pour faire de chaque visite un agréable moment.

Quand revient le soleil, notre terrasse ombragée
Vous invite à la détente, le temps d'une belle journée.
À La Cloche, chaque jour de l'année,
Le plaisir de vous recevoir ne prend jamais congé ! »



Ouvert 7j/7 - 365 jours/an
Cuisine ouverte de 12h à 14h30 et 19h à 22h
Samedi, Dimanche et fériés : cuisine non stop

Rue de Tournai, 9 - 7700 Mouscron
+32 (0)56 85 50 30 www.lacloche-resto.be

Réveillon de Nouvel An
La Cloche

L'Assiette de **Mises en Bouche**

Foie gras frais de Canard Maison
Poire Conférence, Echalote confite,
Gelée au Champagne

Saint Jacques et Raviole de Crabe
Poireaux et Cébettes

Médaillon de Veau Sauce Bonnefoy
Tatin de Carotte, Spaghettis de Pomme-de-Terre

Délice de la St Sylvestre
Succès praliné, Glace au Lait d'Amande

Moka et ses Mignardises

Coupe de Champagne Mailly Brut Grand Cru **offerte** aux 12 coups de minuit

79 € hors boissons

MENU RÉVEILLON OU CARTE HABITUELLE

- La Cloche est ouvert uniquement sur réservation en ligne
- Menu à 79 € hors boissons, uniquement sur réservation - Totalité payable à la réservation.
- **Forfait boissons** - 42€/pers : Pour la totalité de la table, jusqu'à 1h du matin
Coupe de Champagne Mailly Brut Grand Cru à l'apéritif, Vins, Softs, Bières.
- Arrivée souhaitée entre 20h et 21h • Tenue de ville, Cotillons

Pour célébrer le passage à la nouvelle année,
Nano vous a concocté un menu d'exception, mettant à l'honneur
de beaux produits, une cuisine raffinée et un service attentionné,
pour faire de cette soirée un moment inoubliable.

Envie de fêter le Nouvel An en toute intimité, entre amis ou en famille?
La **Cabane du Nano** vous propose une salle privative
de 15 à 32 adultes, avec une formule spécialement imaginée
pour cette soirée de nouvel an.

LA CABANE DU NANO

Salle privative de 15 à 32 adultes

Réveillon de Nouvel An

125 € Acccord Mets & Vins

Apéritif au **Prosecco**
Banc d'**Huîtres** et mises en bouche

2 Dégustations : **Foie gras** et **Dos de Bar**

Longe de **Veau** en Buffet

Trio de **fromages**

Brownie au Chocolat - Caramel & **Glace** mangue et citronnelle

Café et mignardises

- Formule de groupe uniquement : de 15 à 32 adultes
- Salle privative à l'étage du Nano • Arrivée souhaitée vers 20h

- **Nano** est ouvert tous les midis ET les mercredis, jeudis, vendredis et samedis soirs
- La **Cabane Nano** est privatisable tous les jours de la semaine à partir de 10 pers. (15 pers. les weekends)

Rue de Courtrai, 9 - 7700 Mouscron - +32 (0) 56 84 13 13
www.nano-resto.be

NANO RESTAURANT

Réveillon de Nouvel An

169 € Accord Mets & Vins

Apéritif au Champagne Mailly Brut Grand Cru
Banc d'Huîtres creuses de Carnac, Huîtres chaudes
Soufflé au safran, œuf de saumon
Assortiment de mises en bouche

Foie gras de Canard poêlé
Tarte fine au coing, Croquant de poire au vinaigre de Chardonnay

Médaillon de Homard
Vol-au-vent, réduction de carapaces, poireaux confits

Dos de Bar
Fraicheur de fenouil, daïkon aux algues, vinaigrette au Mirin, galette de riz à sushi

Fondant de Veau
Confit d'oignons des Cévennes, pomme Château, jus sarriette et truffe fraîche, Chou-fleur grillé, trompettes de la Mort

Raclette au Curry
Pain rustique au levain, granité aux pommes

Brownie au Chocolat, caramel à fleur de sel, crémeux aux amandes
Glace mangue et citronnelle

Chariot de glaces maison

Café et mignardises
En-cas revigorant

- Uniquement sur réservation. Les réservations ne seront prises en compte qu'à la réception du paiement total
- Arrivée souhaitée vers 20h • Tenue de ville ou de soirée