FRANÇOIS

EVRARD

· VIANDES DE COLLECTION ·

PÂQUES

+ MMXXIV +

• COLLECTION DE •

PÂQUES

+ MMXXIV +

+ APÉRITIFS +

- **Verticale de bœuf séchée**
  ~ pour les initiés ~
  le plateau pour 5 à 6 pers. **50.15 €**
  L'Amateur, Fleur de Normande et Wagyu.

- **Le Plateau Maison Duculty**
  ..... le plateau **25.65 €**
  75gr de Coppa, 75gr de jambon cru, 75gr de poitrine séchée et 75gr de rosette campagnarde.

- **Le coffret pain surprise Marin** .....
  ..... de 32 pièces **39.00 €**
  Salade de Crabe, salade de thon, salade de la mer du nord.

- **Le coffret pain surprise Mixte** .....
  ..... de 32 pièces **41.50 €**
  Jambon blanc et moutarde, Rosette et beurre, Mimolette et beurre, Fromage fines herbes.

- **Le plateau «Prestige Foie gras et saumon»**
  ..... le coffret de 24 pièces **37.90 €**

- **Assortiment de 24 petits fours apéritifs à chauffer** ..... le plateau **29.75 €**
  Welsh, Quiche lorraine, Pizza, Feuilletté Saucisse, Quiche Maroilles, Croque saumon.

- **Mini brioches escargots**
  ..... les 6 pièces **9.70 €**

+ ENTRÉES +

Pour commencer en beauté ...

ENTRÉES FROIDES

- **Millefeuille de langue lucullus et son confit d'endives*** ..... la part **11.70 €**

- **Duo d'asperges blanches et vertes et croquants de légumes et chips de lard*** ..... la part **7.90 €**

- **Tartare de Saint Jacques sauce vierge, pointes d'asperges vertes croquantes*** ..... la part **13.90 €**

ENTRÉES CHAUDES

- **Ris de veau poêlés aux lentins*** la part **18.80 €**

- **Cassolette de Saint Jacques et sa fondue de poireaux*** ..... la part **15.40 €**

- **Tarte fine oignons tomates et légumes de saison** ..... la part **6.90 €**

+ PLATS CHAUDS +

... et découvrir l'excellence !

- **Filet mignon de porc farci aux asperges, tomates confites et jambon Duculty** ..... la part **12.90 €**

- **Pavé de filet de sandre rôti en croûte d'herbes à la fondue d'échalotes** ..... la part **10.90 €**

- **Médaillon de pintade Bressane de Chez Joseph Sachetat aux asperges** ..... la part **14.90 €**

- **Médaillons d'épaule d'agneau de lait rôtis Axuria** ..... la part **20.90 €**

- **Epaule d'agneau de lait rôtie Axuria** ..... la part **40.30 €**

- **Souris d'agneau du Quercy de 7 heures** ..... la part **15.00 €**

- **Pavé de côte de veau sauce Parisienne** ..... la part **14.50 €**

* Afin de rendre vos repas encore plus lumineux, nous avons fait le choix de la vaisselle en porcelaine pour ces entrées.
Une consigne de 5.00€ vous sera demandée.

+ NOTRE SÉLECTION DE + CAVIAR FRANÇAIS

Caviar Oscietra (GUELDENSTAEDTII)
3 à 6 mois d'affinage

- 10gr : ..... la boîte **30.00€**
- 30gr : ..... la boîte **87.00€**
- 50gr : ..... la boîte **145.00€**
- 100gr : ..... la boîte **289.00€**

Caviar Baerii "Origin" (BAERII)
10 mois d'affinage minimum

- 30gr : ..... la boîte **83.00€**
- 50gr : ..... la boîte **137.00€**
- 100gr : ..... la boîte **273.00€**

LE COFFRET CAVIAR
(15gr d'Oscietra et 15gr de Baerii)
le coffret **92.00€**

• COLLECTION DE • VIANDES + D'AGNEAU +

Champagne sélection
«FRANÇOIS EVRARD»

la bouteille de 75cl **27.90 €**

• 5 bouteilles achetées de • Champagne François Evrard – la 6ème OFFERTE ! –

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

+ AGNEAU LABEL ROUGE DU QUERCY +

- Carré d'agneau à la Française . le kilo **35.65€**
- Épaule d'agneau désossée ..... le kilo **33.70€**
- Épaule d'agneau avec os ..... le kilo **29.25€**
- Poitrine d'agneau à l'orientale . le kilo **22.25€**
- Gigot désossé ..... le kilo **43.15€**
- Gigot avec os ..... le kilo **36.05€**
- Gigot raccourci ..... le kilo **38.30€**
- Côte au filet désossée ..... le kilo **47.10€**
- Rôti d'agneau au filet désossé Maître d'Hôtel ..... le kilo **50.75€**

+ ACCOMPAGNEMENTS +

- Pommes dauphines ..... les 6 pièces **4.35€**
- Flan de Tagliatelles Pesto et tomates confites ..... la pièce **3.10€**
- Galette de pommes de terre Paillasson ..... la pièce **3.40€**
- Tomates provençales ..... le kilo **3.40€**
- Flageolets cuisinés ..... le kilo **21.85€**
- Ratatouille ..... le kilo **19.80€**
- Gratin Normand ..... le kilo **19.30€**

AGNEAU DE LAIT LABEL ROUGE + AXURIA + DES PYRÉNÉES

- Carré semi désossé ..... le kilo **39.05€**
- Gigot avec os ..... le kilo **45.75€**
- Épaule avec os ..... le kilo **40.40€**
- Abats ..... le kilo **23.70 €**
  Foies, coeurs ou rognons

2024 © François EVRARD - Viandes de Collection / Design & crédits photo : eyedoll.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

NOS BOUTIQUES
À LILLE

MAISON EVRARD . *374, rue Léon Gambetta, Lille*

Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 19h sans interruption
Le vendredi et samedi 9h à 19h30h sans interruption
Le dimanche 9h à 13h

TÉL : 03 28 38 07 00

MAISON EVRARD . *81, rue Esquermoise, Lille*

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 19h30 sans interruption
Le samedi 9h à 19h30 sans interruption

TÉL : 03 28 38 19 89

FRANÇOIS
EVRARD
· VIANDES DE COLLECTION ·

COMMANDEZ EN BOUTIQUE OU PAR TÉLÉPHONE
OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE

FRANCOISEVRARD.COM