

FRANÇOIS
EVRARD

VIANDES DE COLLECTION



PÂQUES
+ MMXXV +

• COLLECTION DE •
PÂQUES

+ MMXXV +

+ 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.

- ♦ **Assortiment de 24 petits fours apéritifs à chauffer** de 32 pièces **29.75 €**
 Croque Monsieur, Quiche Maroilles, Feuilleté Saucisse, Croque Saumon Poireaux.

- ♦ **Le Plateau de 15 navettes assorties** le plateau **20.80 €**



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



- ♦ **Plateau de 24 toasts assortis** le plateau **33.10 €**
 Mousse de Haddock, Mimolette, Saucisson sec et Véggie.



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

+ ENTRÉES +

Pour commencer en beauté ...

ENTRÉES FROIDES



- ♦ **Duo d'asperges blanches et vertes à la Flamande** *..... la pièce **9.90 €**
- ♦ **Langue Lucullus aux agrumes** *..... la pièce **7.90 €**
- ♦ **Tartare de Saint Jacques sauce vierge, pointes d'asperges vertes croquantes** *..... la pièce **13.90 €**



ENTRÉES CHAUDES



- ♦ **Ris de veau poêlés aux lentins** *..... la pièce **18.80 €**
- ♦ **Tartelette Printanière** la pièce **4.20 €**
 Navet, Pois Gourmand et Tomate.
- ♦ **Cassolette de Saint Jacques et sa crème d'asperges** *..... la pièce **13.90 €**



+ PLATS CHAUDS +

... et découvrir l'excellence !



- ♦ **Pavé de Saumon à l'Oscille** la pièce **13.95 €**

- ♦ **Echine de Porc d'Antan Confit au Miel de Fleurs** la pièce **9.30 €**



- ♦ **Souris d'agneau du Quercy de 7 heures** la pièce **17.90 €**

- ♦ **Pressé de Poulette d'Arnaud Tauzin** la pièce **9.50 €**



- ♦ **Médailillon d'épaule d'agneau de lait rôtis Axuria** la pièce **23.40 €**

- ♦ **Epaule d'agneau de lait rôtie Axuria** pour 2 personnes la pièce **44.90 €**



* 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 (GUELLENSTAEDTII)
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€



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.

+ ACCOMPAGNEMENTS +

- Pommes dauphines les 6 pièces 4.35€
- Flan d'asperges parmesan et tomate confite la pièce 5.00€
- Galette de pommes de terre et courgettes croustillantes la pièce 1.80€
- Tatin de tomates le kilo 3.85€
- Flageolets cuisinés le kilo 21.85€
- Ratatouille le kilo 19.80€
- Gratin Normand le kilo 19.30€



• COLLECTION DE •
VIANDES
+ D'AGNEAU +



+ AGNEAU LABEL ROUGE DU QUERCY +

- Carré d'agneau à la Française . le kilo 38.85
- Épaule d'agneau désossée le kilo 36.90€
- Épaule d'agneau avec os le kilo 32.45€
- Poitrine d'agneau à l'orientale . le kilo 24.55
- Gigot désossé le kilo 46.35€
- Gigot avec os le kilo 39.25€
- Gigot raccourci le kilo 41.50€
- Côte au filet désossée le kilo 50.30€
- Rôti d'agneau au filet désossé Maître d'Hôtel le kilo 53.05€



AGNEAU DE LAIT LABEL ROUGE
+ AXURIA DES PYRÉNÉES +



- Carré semi désossé le kilo 43.75€
- Gigot avec os le kilo 51.20€
- Épaule avec os le kilo 45.25€
- Abats le kilo 27.30€
Foies, coeurs ou rognons



FRANÇOIS
EVARD
· VIANDES DE COLLECTION ·

COMMANDEZ EN BOUTIQUE OU PAR TÉLÉPHONE
OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE

+ FRANCOISEVRARD.COM +

NOS BOUTIQUES À LILLE



MAISON EVRARD

374, rue Léon Gambetta, Lille

Nos horaires annuels

Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 19h sans interruption

Le vendredi et samedi 9h à 19h30 sans interruption

Le dimanche 9h à 13h

Tél : 03 28 38 07 00



MAISON EVRARD

81, rue Esquermoise, Lille

Nos horaires annuels

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

Le samedi 9h à 19h30 sans interruption

Tél : 03 28 38 19 89



TARIFS SONT VALABLES DU
JEUDI 17 AU DIMANCHE 20 AVRIL 2025



PÂQUES
+ MMXXV +

