

## Assortiment de nos plats pour le CFVO 2015

### Les potages

- Soupe chinoise au canard 2.75€
- Crème de chicon aux crevettes grises et ciboulette 2.75€
- Crème de laitue au chèvre (chèvrerie de Nismes) 2.50€
- Crème de rave et éclat de noix 2.50€
- Velouté Agnès Sorel (volaille et champignons) 2.75€
- Divers gaspacho (potage froid) 2.75€
- Soupe de poisson et sa rouille 3.00€
- Potage frais légumes de saison (suivant le marché) 2.00€

### Les entrées froides

- Chiffonnade de jambon melon (saison) 7.00€
- L'assiette ardennaise (pâté de campagne, jambon fermier, tête pressée à l'ancienne) 7.80€
- Duo de terrines (pâté de campagne et terrine de volaille maison) 7.00€
- Salade « fouet fou » (cuisse de canard et gésier confit œufs de caille) 7.75€
- Tomate crevettes 6.50€
- Rillettes de saumon maison tartare de courgette 7.50€
- Filet de truite fumée par nos soins et salade d'asperges vertes 7.25€
- La terrine de légumes de saison (végétarien) 7.00€
- Duo de taboulé et quinoa maison (végétarien) 7.00€

### Les entrées chaudes

- Escargots de Seloigne à la bière 7.50€
- Asperges à la Flamande ou mousseline (saison) 7.50€
- Tourte Alsacienne maison 7.50€
- Scampis aux petits légumes flambés au cognac 7.50€
- Feuilleté aux champignons à la fondue d'échalotes 7.00€

- La frisée aux lardons 7.00€
- Trio de quiches artisanales (saumon poireaux, Lorraine, Conté et jambon sec) 7.50€
- Brick feuilleté au fromage 6.80€
- Salade tiède aux chèvres grillé (chèvrerie de Nismes) 7.25€

### Les plats

- Osso buco de veau Milanaise Tagliatelles fraîches 11.00€
- Noisette de filet de porc ardennais à l'échalote 9.50€
- Curry d'agneau aux légumes sautés 9.80€
- Jambonneau moutarde à l'ancienne 9.00€
- Waterzooi de poisson à la crème 9.25€
- Paré de saumon mariné aux herbes 9.00€
- Véritable blanquette de veau aux légumes 11.00€
- Fricassée de volaille champignons ou Ardennaise 9.00€
- Demi-coquelets à l'estragon 9.50€
- La grande assiette froide (assortiment de charcuteries et viandes froides accompagné de crudités, salade de pâtes ou pdt) 11.00€
- La grande assiette de poissons (saumon fumé, tartare, terrine de poisson, saumon mariné, tomate crevettes accompagné de crudités, salade de pâtes ou pdt) 11.00€

### Les féculents

- Gratin dauphinois
- Grenailles sautées au romarin
- Pdt au four
- Tagliatelles fraîches maison
- Riz sauvage à l'huile parfumée
- Salade de pâtes froides

## Les plats enfants de moins de 12 ans

### Entrées :

- Tomate crevettes 5.00€
- Pêche au thon 4.00€
- Crêpes farcies jambon fromage maison 6.00€
- Potage frais maison 1.50€

### Plats :

- Filet de volaille compote ou champignons 6.50€
- Boulette sauce tomate 6.00€
- Boudin blanc compote 6.00€
- Bouchée à la reine 7.00€

### Les douceurs

- Assiette de fromages artisanaux 5.00€
- Tartelette citron meringuée 3.25€
- Salade de fruits frais de saison 3.25€
- Tarte du jour 3.00€
- Mousse aux chocolats 2.50€
- Tiramisu maison 3.00€
- Glace maison 3.00€
- Choux à la crème chocolat fondant 2.50€
- Crêpes flambées grand marnier ou sirop de bière boule de vanille 3.95€
- Gâteau d'anniversaire crème fraîche et fruits frais de saison 3.75€
- Bavarois maison (fruits au choix suivant la saison) cœur de mascarpone au citron vert sur tuile  
aux amandes 3.75€

- Cochon à la broche ou barbecue 3 viandes à partir de 12.50€ crudités et choix de féculents.
- Paëlla royal à partir de 13.50€, autres repas à thème sur demande.
- Possibilité de réaliser un menu personnalisé pour toute occasion spécial (départ à la retraite, anniversaire, mariage etc...) sur demande.

Ceci est une partie de ce que nous pouvons réaliser, tout est fait par nos soins. N'hésitez pas à nous solliciter

Bien à vous « Le Fouet Fou »

0475/293071 082/613037 [lefouetfou@gmail.com](mailto:lefouetfou@gmail.com)