

**PRIX par PERSONNE - TVA 6% incluse -**

**(remise à partir de 3 personnes pour le même plat)**

**ENTREES FROIDES (toutes garnitures incluses)**

Foie Gras avec Gelée Maison et Pain Brioché	13.50
Terrine de Lapin aux Pruneaux	8.00
Assortiment de Viandes (Terrines, Jambon Artisanal, Magret Fumé, Crudités...)	9.70
Terrine aux Trois Poissons	8.50
Terrine de Lotte et Saumon fumé en croûte	9.50
Saumon Fumé à la St Feuillien	8.50
Assortiment de Poissons (Terrines, Saumon Fumé, Rouget, Tartare, Crevettes, Crudités...)	12.50

**Saumon en Belle-Vue pour 3 personnes**

**Garni avec Tomates Crevettes, Saumon Fumé, Crudités...**

**11 € par personne**

**10 € de 5 à 12 pers ; au-delà de 15 pers :9.50 € p pers**

**Homards de notre Vivier**

(min.2 pers. – Homard de +/- 700 gr)

(en Belle-Vue,aux cèpes,au céleri rave et banyuls,...)

Servi complet avec Garnitures

**20,00 € par pers.** (prix au 10/01/12)

**Nos Wecks :**

*La Tradition au Goût du Jour !*

**La Gastronomie en Pots Stérilisés**

**Un Repas Complet et Sympa**

Weck « Watcher » : délicieuse recette diététique sans calories	8.00
Weck « Jambonneau-Lentilles » : « LE » classique du terroir	8.00
Weck « Blanquetteau curry » :	11.00
Weck « à l'berdouille : cuisine montoise	8.00
Weck « Grand-Mère » : le vrai navarin d'agneau mijoté...	11.00
Weck «Poularde à la Saint Feuillien	8.00
Weck « Bar Victoria au Fenouil »	10.00
Weck « Soupe de Poissons »	7.00
Weck « Civet de Biche à l'ancienne	10.00

Et Weck' cetera ! .....

**Mitonnés – Conservés – Toujours sous la main !**

**Repas complet (480gr) en 4,5 min. au Micro-Ondes**

**Conservation Garantie 1 an dans votre frigo**

**prix hors caution (4,50€), tva incluse.**

**!-préparations adaptées suivant produits du marché- !**

**ENTREES CHAUDES**

Soupe de Poissons de la Mer du Nord + garn. (+/-4pers.)	13.50/L
Feuilleté d' Escargots au Potiron, ail doux et cerfeuil	10.00
Millefeuille de Saumon frais et fumé aux aubergines	9.50
Poêlée de Noix de St Jacques d'Erquy aux chicons	12.00
Croustillant de ris de veau aux Ecrevisses	14.00

**QUELQUES PLATS**

Tous nos Plats sont garnis de Légumes et Pommes de Terre

**Poissons (-2 € si choisi en Entrée)**

Filet de Bar aux Poireaux et Ecrevisses	19.00
Pavé de Skrei aux Moules et chicons	15.00
Choucroute de Poissons	19.00

**Viandes**

Ris et rognons de Veau aux chicons	19.00
Magret de Canard aux deux bières	14.00
Médallions d'Agneau grand Vin	18.00
Mignon de Porc au Chèvre doux et aux olives	12.00
Dos de Lapin aux Petits oignons	14.00

**Plats Mijotés**

Fricassée de Poularde à la St Feuillien	12.00
Navarin d'Agneau	14.00
Blanquette de Veau au Curry doux	13.00

**Fêtes, Réunions, Fêtes patronales.. ?**

**« LA SOLUTION GASTRONOMIQUE »**

**Conviviale, Classique, Savoureuse et tellement Facile !**

**NOS BUFFETS & REPAS FROIDS**

Repas Froid (min. 2 cvts) à partir de	16.00 (par personne)
Buffet Campagnard/ Viandes (min 15 cvts) à partir de	18.00 (par personne)
Buffet Traditionnel (min 15 cvts) à partir de	24.00 (par personne)

**Exemple de Buffet Traditionnel**

(préparations adaptables à vos souhaits et au nombre de convives)

Saumon en Belle-Vue	Aiguillettes de Canard à l'Orange <sup>2</sup>
Salade Ostendaise	Terrines de Lapin aux Pruneaux
Terrine aux Trois Poissons	Gigot d'Agneau au thym
Saumon Fumé à la St Feuillien	Carré de Porc persillé
Tomates aux Crevettes Grises	Chaud-Froid de Volaille
Tartare de Saumon	Poularde Hawaïenne
Terrine de Sandre au Cerfeuil	Terrine de Foie de Volaille <sup>2</sup>
Bavarois de Poisson au Fenouil*	Jambon Cru et Melon

+ Assortiment de Crudités, Salades de Riz, Pommes de Terre et Sauces

<sup>2</sup> Plats ajoutés si plus de 24 couverts

**PENSEZ A NOS SALLES pour TOUTE OCCASION !**

**(Fêtes familiales, séminaires, réceptions...)**

**Nous nous adaptons à vos souhaits**

**(budget, type de menu...)**

**Facile, copieux et disponible tous les jours :**

**Le Week :** à partir de **8,00 €** (hors caution :4,50)

Ex : Weck Blanquette, Weck Jambonneau aux Lentilles, essayez les !

**Le Plat du jour :**

Lieu aux Bettes et parmesan, Mignon de Porc à l'berdouille  
Navarin d'agneau...

**Le Menu de la Semaine : 19.00€**

Par exemple :Terrine de poissons + Navarin d'Agneau  
+Blanc Manger

**Une valeur sûre : Le Menu Montois : 23,00 €**

Terrine de Lapin aux Pruneaux  
Magret de Canard à la St Feuillien  
Trio de Desserts Montois

**Le Menu « Homard » : 39,00 €** (prix au 20/01/11)

(Homard de +/- 700 gr. par personne)  
Homard en Bale Vue  
Soupière de Homard au Céleri et à l'orange  
(autres préparations sur demande !)  
Et Assortiment de Cinq Desserts

**Le Menu Gastronomique : 32 €**

(- 1 Entrée = 26 €) – Prix à emporter.-

de vrais repas de fête pour votre facilité !

---( Menus proposés ici à titre d'exemple ;

23-24-25 Mars :« Fête du Chocolat » à Mons  
(menu disponible jusqu'au 1 avril)

Terrine de Veau aux fruits secs, , confiture d'oignons chocolatée  
Suprême de Sandre au Vin de Rhubarbe et Chocolat Blanc  
Suprême de Pintadeau à l'orange,  
parfums de cacao, croquettes au grué

Duo de Gourmandises tout chocolat

**Menu de Pâques :**

(disponible à partir du 6 avril jusqu'au 6 mai

Pannequet de Saumon aux Asperges

Paupiette de Barbe au cresson, sauce au chèvre doux

Médallions d'Agneau aux fèves des Marais et primeurs

Duo de Gourmandises

**A partir du 11 mai :**

Salade Landaise

Mousseline de Turbot aux Asperges et Crevettes Grises

**Magret de Canard, Sauce au Cresson,**

*Meli melo printanier*

**Duo de gourmandises**

**Et puis arrive la DUCASSE de MONS**

(week-end du 3 Juin)

*Réservez à temps...*

--SUGGESTIONS SUR DEMANDE au 065 312402

Fraîcheur – Qualité – Terroir

# Boutique Traiteur



## Restaurant Marchal

*"La Gastronomie à Prix Doux"*

**AVEZ-VOUS ESSAYÉ LE 'WECK' ?**

La Boutique est ouverte  
Du Vendredi au Dimanche & Jours Fériés  
(les autres jours : renseignez-vous )  
Le Restaurant est ouvert :  
Le midi : du Vendredi au dimanche + jours fériés  
Le midi et le soir : vendredi-samedi  
SALLES de BANQUETS OUVERTES  
tous les jours midi + soir pour banquets !  
Suggestions adaptées à vos souhaits/Budget

**RESTAURANT MARCHAL**  
Rampe Ste Waudru n°4 – 7000 Mons  
Tél : 065/31.24.02 – Fax : 065/36.24.69  
Visitez notre site : [www.marchal.be](http://www.marchal.be)  
e-mail : [contact@marchal.be](mailto:contact@marchal.be)

### AU RESTAURANT

-Les vendredis soirs, samedis midi et soir,

et dimanche midi :

Nos Carte et Menus

gastronomiques

Le **Vendredi et Samedi MIDI**

« *Presto Marchal* »

**FORMULE RAPIDE**

Une carte simplifiée à prix très doux

Toutes les Entrées : 8,50 €

Tous les Plats : 13 €

Tous les Desserts : 5,50 €

+ Le Menu Montois : 27,00€

+ Les Suggestions « gastro » du Chef !

+ Menu Gourmand sur réservation

**RENDEZ-NOUS VISITE !**

Entre Belfroi et Collégiale

**SUPERBES**

**SALLES de BANQUETS**

(réunions d'entreprises, fêtes patronales  
séminaires, retrouvailles...)

**VUE UNIQUE**

SUR LE CŒUR HISTORIQUE DE MONS

**! Entreprises - Bureaux !**

**REPAS FROIDS GASTRONOMIQUES A EMPORTER**

**PLATS SYMPAS A RECHAUFFER EN WECK**

**Possibilités de Livraison par nos soins ou par taxi**

Nous nous adaptons à votre budget !

### QUELQUES DESSERTS

(Desserts disponibles uniquement si commande Plats)

Glace (Vanille, Chocolat, Yaourt,...) 1/2L - +/- 4pers.	6.00
Sorbet de Saison – le ½ L -	de 6 à 9.00
Nougat Glacé, Coulis de Framboises ½ L +/-4 pers	8.50
Fondant au Chocolat, Crème Anglaise	3.00
Charlotte aux Marrons, coulis de Poires	3.00
Blanc Manger aux Agrumes	2.50
Gâteau au Miel et Fruits Exotiques –Coulis Passion	3.00
Flan de Messines (Pomme et Cannelle)	2.50
Tarte Tatin , avec sauce calvados	4.00
Mignardises pour le Café (6 par personne)	2.00

### QUELQUES FROMAGES

Assortiment de 5 Fromages d'Artisans	5.00
Pannequet de Chèvre au Thym	5.00
Croustillant de Camembert aux Pommes et calvados	5.00



Sur Demande, nous réalisons  
Tous vos Desserts de Circonstance  
(Gâteaux Glacés, aux Fruits, Chocolat,...)

(Desserts disponibles uniquement pour accompagner  
votre commande de Plats)

Liste au 20/03/2012

- Cette liste annule les précédentes -