



# La cuisine du terroir



## • Pâtés

Pâté de campagne	poids : 200grs	.....	« 4.90€ »
Pâté à la chicorée	poids : 200grs	.....	« 5.00€ »
Pâté aux baies de genièvre	poids : 200grs		« 5.90€ »
Pâté au Maroilles	poids : 200grs	....	« 6.50€ »
Pâté aux girolles	poids : 200grs	.....	« 6.30€ »
Terrine de canard	poids : 200grs	.....	« 6.40€ »
Foie gras de canard	poids : 150grs	.....	« 9.65€ »
Pâté de lapin à la bière	poids : 200grs	....	« 6.40€ »
Pâté de lapin à la chicorée	poids : 200grs		« 6.40€ »

## • Produits Régionaux

Carbonnade Flamande	poids : 700grs (3pers)		« 12.75€ »
Potjevleesch (4viandes)	poids : 700grs (3pers)		« 13.00€ »
Waterzooï de poulet	poids : 700grs (2pers)		« 12.00€ »
Sauté de porc à la crème de spéculos	poids : 700grs (3pers)		« 12.50€ »
Lapin à la bière	poids : 700grs (3pers)		« 12.45€ »
Poulet au Maroilles	poids : 700grs (2pers)		« 12.80€ »
Coq au rouge Flamande	poids : 700grs (2pers)		« 13.00€ »
Sauté de porc au Bergues	poids : 700grs (3pers)		« 13.00€ »

## • Plats cuisinés

Bœuf Bourguignon	poids : 700grs		« 12.50€ »
Encornets à la tomate	poids : 550grs		« 11.95€ »
Sauté de porc au poivre vert	poids : 700grs		« 12.45€ »
Cassoulet	poids : 650grs (2pers)		« 11.80€ »
Boulettes de Bœuf à l'Italienne	poids : 700grs		« 12.00€ »
Saucisses aux lentilles	poids : 700grs (2pers)		« 12.45€ »
Poulet Basquaise	poids 700grs		« 12.30€ »
Ragoût d'agneau	poids : 700grs (2pers)		« 12.80€ »
Rognons de Bœuf au crème	poids : 700grs		« 12.50€ »

Tous mes produits sont frais et sans conservateur, cuisinés par mes soins.

N'hésitez pas à me contacter pour vos commandes,

Ainsi que pour vos paniers garnis

[www.lacuisineduterroir.fr](http://www.lacuisineduterroir.fr)

Mr Guilbaut Christophe

06.15.37.58.20

IPNS, ne pas jeter sur la voie publique.