

Les Bûches

Façon Forêt noire

(Biscuit Joconde au chocolat, rehaussé d'une mousse Choco Griotte, de chantilly, copeaux de chocolat)

La bûche des îles

(Biscuit Joconde, coco, citron vert, mousse passion, chocolat blanc et mousse clémentine)

Le coup de Cœur

(Biscuit noisette, poires, cœur de Picardie et mousse caramel)

Tarifs

16€ - 4 personnes

22€ - 6 personnes

30€ - 8 personnes

Le petit mot de l'équipe

Chers Clients,

Alors que les fêtes de fin d'année approchent, toute notre équipe tient à vous **remercier** chaleureusement pour votre confiance et votre **fidélité** tout au long de l'année. C'est grâce à vous que nous continuons à grandir et à innover chaque jour.

Nous vous souhaitons de **joyeuses fêtes** remplies de bonheur, de paix et de moments partagés avec vos proches. Que cette période vous apporte tout le succès, la santé et la prospérité pour la nouvelle année à venir !

Au plaisir de continuer à vous accompagner en 2025.

Avec nos meilleurs vœux
L'équipe Cœur de Picardie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Ne pas jeter sur la voie publique
Photos non contractuelles



Cœur de
Picardie®
de la cuisine au papier

Facilitez vous
les fêtes de *fin d'année*
avec notre service traiteur

L'équipe Cœur de Picardie

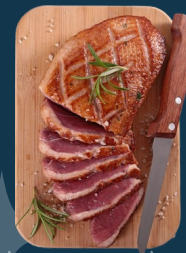
vous souhaite
d'Excellentes Fêtes
de fin d'année
et une
Bonne année

2025

Crèvecœur-le-Grand
2Av. du Général de Gaulle ,
60360
Tél : 03 44 48 16 97
contact@coeurdepicardie.com

St Crépin-Ibouwilliers
45 rue de l'Europe, 60149
Tél: 03 44 02 18 77

Viandes/volailles



Magret de canard

| | |
|--|----------------|
| Caille/pièce | 7.90€ |
| Chapon Fermier pattes Bleues/kg | 24.90€ |
| Chapon de pintade fermier/kg | 29.90€ |
| Poularde Fermier Blanche/kg | 24.90€ |
| Magret de canard/kg | 37.90€ |
| Tournedos de canard au foie gras/kg | 56.90€ |
| Filet mignon farci figues et pain/kg | 29.90€ |
| Filet mignon porc farci morilles/kg | 33.90€ |
| Farce (mendiant, Forestière ou Armagnac)/kg | Nous consulter |
| Dinde Fermier Label Rouge/kg | 26.90€ |



Foie gras mi cuit

Plateaux apéritifs

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Plateau Fromages Charcuteries | 6.90€/personne |
| Plateau apéro Charcuteries | 5.90€/personne |

Plateaux Fromages

| | |
|------------------------------|----------------|
| Plateau Fromages | 5.90€/personne |
| Plateau Raclette | 6.90€/personne |
| Plateau Raclette Charcuterie | 10€/personne |

Produits festifs

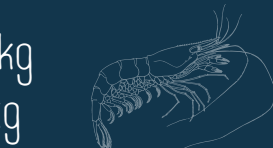
Pour l'apéritif

| | |
|--|--------|
| Plateau de 10 verrines | 17.00€ |
| Diverses verrines/Pièce (Nous consulter) | 1.80€ |
| 16 Feuilletées escargots | 9.80€ |
| Mini pâte croûte aux morilles ou noisettes/Pièce | 6.50€ |
| Saucisse cocktail panaché (boudin blanc, nature, créole)/kg | 19.90€ |
| Roulade pruneaux/bacon/kg | 34.90€ |
| Feuilletées costumés/kg | 19.90€ |
| 16 mini Coquilles St Jacques | 29.90€ |
| 16 Mini bouchées froides (Nous consulter) | 19.95€ |



Entrées

| | |
|---|--------|
| Pâte croûte pyramide des saveurs/kg | 37.90€ |
| Pâté Croute d'oie aux pêches/kg | 37.90€ |
| Tourte de Noël (canard, magret, figue)/kg | 31.95€ |
| Coquille St Jacques/pièce | 8.90€ |
| Tourte aux noix de St Jacques/kg | 29.90€ |
| Dôme d'homard au champagne/kg | 28.90€ |
| Escargots à la bourguignonne/l'assiette | 12.90€ |
| Panaché de filet de saumon et st Jacques/kg | 28.90€ |
| Saumon fumé à la ficelle/kg | 76.90€ |
| Panaché de st Pierre du Cap au filet de saumon/kg | 28.90€ |
| Saumon Gravlax/kg | 39.95€ |
| Feuillantine aux 2 saumons/kg | 29.90€ |
| Boudin blanc au foie gras/kg | 35.95€ |
| Boudin à l'ancienne/kg | 13.90€ |
| Boudin à la truffe d'été/kg | 18.90€ |
| Foie gras cru/kg | 95.90€ |
| Foie gras cru déveiné/kg | 99.90€ |
| Foie gras mi cuit 200g (France) (nature, poivre ou piment) | 28.90€ |
| Foie gras mi-cuit Picard 250g | 47.50€ |
| 500g | 95.90€ |



Saumon fumé à la ficelle

Composez votre menu avec 2 formules au choix

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| 1 entrée + 1 plat + 2 garnitures | 29.50€ par personne |
| 2 entrées + 1 plat + 1 garniture | 33.00€ par personne |

Entrées

| |
|--|
| Carpaccio de St Jacques au thé et yuzu |
| Feuilleté de St Marcellin au Magret fumé |
| Portfeuille d'escargots à la crème de pastis et Brunoise de carottes |
| Cappuccino de Butternut noisette et sa crème fouettée |

Plats

| |
|--|
| Papillote de la Mer à la crème de Whisky " Hautefeuille" |
| Carbonnadé de cerf au pain d'épice et bière brune |
| Caille farcie aux effluves de Foie gras et figue |
| Chaperon au Chablis façon Mère-Grand |

Accompagnements

| |
|--|
| Ecrasé de patates douces aux châtaignes |
| Riz sauvage aux petits légumes |
| Poêlée d'antan |
| Tartelette aux champignons des sous bois |