Le Relais Gourmand

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Réceptions ...



MENUS SPÉCIAL FÊTES 2026

Le Relais Gourmand
443, rue de Lille - 59223 RONCQ
Tél. : 03 20 94 45 31
www.le-relaisgourmand.com



Les petites gourmandises : **1,20 € pièce plateau de 20 ou 40 pièces**

Sandwich fraîcheur au salami d'Ardèche et fromage de Chimay/ mini faluche au crabe/ roulade de saumon fumé aux fines herbes/ navette mousse de canard et confit de figues/ biscuit de parmesan bille de mozzarella au pesto et tomate confite

Les petits fours chauds : **1,20 € / pièce plateau de 20 ou 40 pièces**

Mini vol au vent, mini quiche lorraine, mini cheese burger, crevette grillée aux céréales, mini croque-monsieur jambon/comté

Pains surprise 60 sandwichs : Le pain surprise campagnard ..... 29 €

• Le pain surprise campagnard : rillettes d'oie/ salami d'Ardèche/ jambon d'Aoste/ pavé du Nord ..... 29€

• Le pain fraîcheur : jambon blanc, salade, tomate/ jambon de Parme, tomates confites / saumon fumé, salade ..... 34€

• Le pain surprise scandinave : crabe, thon, saumon fumé ..... 34€

• Le gourmand : foie gras, saumon fumé, jambon de Parme ..... 48€

Verrines : **Verrines 1,90 € pièce et cuillères chinoises 1,40 € pièce**

• Cuillère chinoise landaise : ganache de foie gras, confit de figues et pain d'épices
• Cuillère chinoise napolitaine : tartare de tomates au basilic, ricotta et speck
• Cuillère chinoise gourmande : salade de perles marines, saumon fumé, germes de radis
• Verrine vegé : crème de butternut fumé, miette de choux fleur au cumin
• Verrine terre et mer : pétoncle, écrevisse, fèves et asperges à la mandarine
• Verrine mexicaine : guacamole, tartare de tomates et billes de poivron

Cocktail apéritif 60 pièces* : **10 à 12 personnes..... 85 €**

• 12 Verrines terre et mer
• 12 Cuillères chinoises landaises
• 12 biscuits de parmesan bille de mozzarella au pesto et tomate confite
• 12 faluches au crabe
• 12 coquilles Saint-Jacques

Plateaux d'amuse-bouche **16 pièces .....32€**

• 8 Saint-Jacques nantaise
• 8 cassolettes de ris de veau aux morilles

* consigne de 10 € pour la boite de présentation

LES MENUS

Menu N° 1 — 21,5 € par personne

• Bouchée de volaille et champignons miniatures, velouté de volaille à la crème ou Pâté croûte de foie gras, canard et cèpes, chutney de d'oignons
• Ballotine de chapon aux girolles, millefeuille de pomme de terre, poêlée de légumes glacés ou Pavé d'omble chevalier au beurre blanc, raviole de champignons et sa poêlée
• Plateau de fromages

Menu N° 2 — 26,5 € par personne

• Sauté d'escargots et de cèpes, velouté de chapon et sa brioche à garnir ou Cassolette de Saint-Jacques Nantaise
• Grenadin de veau aux morilles, gratin dauphinois et poêlé de légumes anciens ou Filet de dorade royale, coulis de langoustines, riz basmati, poêlé de légumes
• Plateau de fromages

Menu N° 3 — 32 € par personne

• Assiette de foie gras de canard maison, confit de figues, brioche maison ou Cassolette de ris de veau aux morilles
• Filet de turbot au vin jaune, timbale de carottes, riz basmati ou Pavé de cerf aux épices viking, écrasé de pomme de terre au jus de truffe, poêlée de légumes d'hiver
• Plateau de fromages

LE BUFFET

Buffet *(minimum 10 pers)

• Buffet seul : ..... **22 €**
• Buffet avec entrée : .... **32 €**
• Buffet avec fromages : ..... **24,5 €**
• Buffet avec fromages et entrée : ..... **34,5 €**

• Assiette de foie gras maison, confit de figues, brioche maison
• Pâté croûte de foie gras, canard et cèpes
• Entremet de cochon de lait et foie gras aux asperges
• Côte de bœuf au parmesan et vinaigre balsamique
• Jambon de Parme
• Saumon fumé
• Verrine de pétoncle, écrevisse, fèves et asperges à la mandarine
• Salade de perles marines, salade coleslaw, salade fraîcheur, carottes râpées, taboulé
• Plateau de fromages

Menu enfant — 10,95 € par personne

• Coquille Saint-Jacques ou croustade de vol au vent
• Sauté de chapon, millefeuille de pomme de terre ou Pavé d'omble chevalier au beurre blanc, riz basmati



LES ENTRÉES FROIDES

- Salade de girolles, gésiers confits et magret fumé, vinaigrette balsamique .....**7,50 €**
- Pâté croûte de foie gras, canard et cèpes, chutney de d'oignons ..... **5,80 €**
- Pannequet de saumon fumé, chair de tourteaux aux parfums exotiques ..... **7,95 €**
- Entremet de cochon de lait et foie gras aux asperges .....**8,25 €**
- Assiette de foie gras de canard des Landes, confit de figues, brioche maison.....**11,60 €**
- Assiette de saumon fumé maison, blinis et crème aux fines herbes.....**8,45 €**
- Foie gras de canard maison .....**118,00 € kg**
- Saumon fumé d'Ecosse maison.....**59,95€ kg**

LES ENTRÉES CHAUDES

- Feuilleté de volaille .....**5,50 €**
- Coquille Saint-Jacques.....**5,20 €**
- Cassolette de Saint-Jacques Nantaise.....***7,20 €**
- Sauté d'escargots et de cèpes, velouté de chapon et sa brioche à garnir .....**8,20 €**
- Feuilleté de Saint-Jacques et saumon fumé, effilochée d'endives.....**7,20 €**
- Boudin blanc truffé et escalope de foie gras au Banyuls..... ****10,95 €**
- Cassolette de ris de veau aux morilles .....****11,95 €**
- Escargot à la bourguignonne la douzaine.....**8,25 €**

* + une consigne de 1€ cassolette en porcelaine rondes
** +une consigne de 2€ cassolette en porcelaine ovale avec oreilles

LES PLATS CHAUDS

- Ballotine de chapon aux girolles, millefeuille de pomme de terre, poêlé de légumes glacés **14,95 €**
- Caille et foie gras en crapaudine, millefeuille de pomme de terre, sauté de petits pois et de fèves.....**16,95 €**
- Pavé de cerf aux épices viking, écrasé de pomme de terre au jus de truffe, poêlé de légumes d'hiver.....**18,95 €**
- Escalope de ris de veau à la crème, poêlé de champignons sauvages, écrasé de pomme de terre.....**19,95 €**
- Grenadin de veau aux morilles, gratin dauphinois et poêlé de légumes anciens .....**18,95 €**
- Pavé d'omble chevalier au beurre blanc, raviole de champignons et sa poêlée.....**14,95 €**
- Filet de dorade royale, coulis de langoustines, riz basmati, poêlé de légumes.....**16,95 €**
- Filet de turbot au vin jaune, timbale de carottes, riz basmat.....**18,95 €**

Les plateaux de fromage : 3,50 € par personne

Fromages français et régionaux

Commande en ligne possible sur https://www.le-relaisgourmand.com

LES PETITS CUISINÉS

Nous vous proposons également une gamme de produits de boucherie à cuisiner

Viande de bovin français blanc bleu de qualité exceptionnelle des meilleurs élevages de la région :

- Filet de bœuf, faux filet, rumsteack, rôti de bœuf
- Viande de veau français label rouge
- Filet de veau, côte au filet, rôti dans la noix, rôti de veau orlof
- Viande de porc du haut pays label rouge
- Filet mignon, rôti dans la longe, rôti de porc orlof
- Agneau moins de 12 mois
- Gigot, épaule désossée, côte au filet, côte 1ere

Volailles fermières des Landes label rouge

- Chapon jaune label rouge 3.5/4 kg 17€95 le kg
- Mini chapon fermiers 2.5/2.9 kg 18€85 le kg
- Dinde fermière label rouge 3.6/4.2 kg 19€95 le kg
- Poularde fermière label rouge 2.2/2.6 kg 15€95 le kg
- Chapon de pintade fermière label rouge 2.2/2.6 kg 23€75 le kg
- Pintade fermière Label rouge 1.6/2 kg 15€95 le kg
- Suprême de chapon label rouge 32€35 le kg
- Rôti de chapon label rouge 35€15 le kg
- Cuisse de chapon label rouge 22€95 le kg
- Magret de canard extra 28€90 le kg
- Chapon, dinde, poularde : farcies, cuites entières ou découpées

15€00 de supplément avec sauce d'accompagnement

Les farces fines maison

- Farce au Porto 14€95 le kg
- Farce forestière 15€95 le kg
- Farce aux morilles 20€95 le kg
- Farce au foie gras 21€95 le kg



Pierrade de noël

21€00 par personne

- Mini tournedos
- Filet de dinde mariné aux champignons
- Mini saucisses
- Mignon de porc mariné à l'ail des ours
- Boudin blanc
- Queues de crevettes provençales
- Pavé d'omble chevalier
- Poêlé de pomme de terre
- Carottes râpées
- Salade al pesto
- Salade coleslaw
- Plancha électrique

Caution de 50€ pour les appareils

Le Relais Gourmand

LE RELAIS GOURMAND VOUS CONSEILLE

• De réchauffer les petits fours chauds et les fours chauds prestiges au four à150° pendant 10 à 15 mn
• De passer les brioches pour le foie gras au four à 160° pendant 5 à 6 mn
• De réchauffer les feuilletés volaille, les feuilletés côte d'opale, les cassolettes de Saint-Jacques, les cassolettes de ris de veau à 160° pendant 20 mn
• De réchauffer ls brioches pour les ris de veau au four à 160€ 10mn et la sauce à part en casserole ou micro-onde
• De réchauffer les escargots au four à 200° pendant 15 à20 mn jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette
• De réchauffer les plats chauds au four à 140/150° pendant 20mn pour les plats individuels ou de 2 personnes, 30 à 35mn pour les plats de plus de 4 personnes, piquer la partie la plus épaisse du plat avec la pointe d'un couteau pour vous assurer de sa température.
• Réchauffer les garnitures individuelles avec le film pour les fours électrique à 160° pendant 15 à 20 mn
• Réchauffer les plats de garnitures au four à 160° pendant 20 à 25 mn
• De réchauffer les volailles cuites 30 à 35 mn au four à 160° avec le film pour les fours électriques
• De laisser le plateau de fromages à température ambiante 1 à 2 heures avant de le déguster

Les commandes ne seront enregistrées qu'après le versement d'un acompte.
Afin de vous satisfaire, nous ne prendrons que les commandes que nous sommes sûr d'honorer parfaitement. Nous serons donc peut être amenés à limiter les commandes. Veuillez nous en excuser par avance, ne tardez pas à passer commande.
Nous vous demanderons un chèque de caution pour la vaisselle et le matériel des menus et des buffets qui sera restituée lors de leurs retours. Les prises de commande seront stoppées le 19 décembre pour Noël et le 26 décembre pour le nouvel An.
Les consignes de réchauffage seront disponibles sur notre site Internet.

Toute l'équipe du relais gourmand vous souhaite de joyeuses fêtes

Horaire d'ouverture Roncq
Lundi fermé
Mardi 8h 12h30/ 15h00 19h00
Mercredi 8h 12h30/ 15h00 19h00
Jeudi 8h 12h30/ 15h00 19h00
Vendredi 8h 12h30/ 15h00 19h00
Samedi 8h 13h00/ 15h00 19h00
Dimanche 8h 12h30

Le 24 et 31 décembre ouvert de 8h à 17h
Le 25 de 10h00 à 12 h00
uniquement pour les commandes

Fermé le 1er janvier

