

Carte 2026-27

Les Pièces Cocktail et Mises en Bouche

Assortiment de mini fours
Pizza / Quichette au Maroilles / Feuilleté escargot / Mini bouchée volaille / Feuilleté saucisse / Feuille té chèvre

Le plateau de 24 pièces (4 x 6 sortes) 17,90 €

Plateau apéritif fraîcheur*
(Présentation originale)
Carottes / Tomates cerise / Concombres / Brocolis / Radis / Choux-fleur / Dés de fromage / Le tout accompagné de 2 sauces (cocktail et verte)

Le plateau de 10 personnes 26,90 €

Mini faluches
Poulet crudités / Poissons au crabe, salade / Thon oeuf

Le plateau de 16 pièces 20,50 €

Brochettes apéritives
Tomate mozzarella basilic / Fruits, jambon cru / Crevettes, ananas

Le plateau de 12 pièces 19,00 €

Plateau asiatique
Nems variés / Accras

Le plateau de 12 pièces 10,90 €

Plateau de croque-monsieur
Jambon / Fromage / Chèvre épinard

Le plateau de 15 pièces 10,90 €

Mini Burger au poulet
Le plateau 12 pièces 18,90 €

Mini Burger au bœuf
Le plateau 12 pièces 18,90 €



Planche XXL**
(80 pièces)
Crudités / Fromage / Charcuterie / Wraps / Faluches / Navettes / Fruits 80,90 €

Plateau de Toasts
(Présentation innovante)
Fromage kiwi / Poisson / Crevettes / Jambon cru / Œuf dur / Tomate cerise

Le plateau de 35 pièces 29,90 €

Pain surprise
(10 personnes, 60 sandwichs environ)

Mixte (Charcuterie / Fromage) 29,90 €
Fraîcheur (Jambon, crudités, tomates) 29,90 €
Poissons variés
(Crabe, saumon fumé, thonade) 30,90 €
Terre et Mer (Poisson, charcuterie, fromage) 30,90 €
Pain cubique (64 sandwichs environ) 30,90 €

Brioche surprise
(6 personnes, 32 sandwichs environ)

Poisson, charcuterie, fromage 20,90 €

Mini navettes
Crème de foie / Fromage / Jambon / Crabe

Le plateau de 12 pièces 11,90 €

Roulé mini wraps
Poulet / Jambon / Thon / Saumon / Fromage / Poulet curry / Thon

Le plateau de 12 pièces 17,90 €

Planche dînatoire***
Wraps / Mini faluches / Mini navettes

Les 28 pièces 24,90 €

Planche apéritive***
(4 personnes)

Charcuterie / Crudités / Fruits / Fromage 16,90 €

** Consigne : 25€*
*** Consigne : 50€*
**** Consigne : 10€*

Les Entrées Froides

Foie gras de canard - les 100grs	12,90 €
Assiette de foie gras garnie	12,90 €
Avocat aux crevettes	5,90 €
Opéra fumé au saumon	6,90 €
Demi melon aux crevettes, sauce cocktail	6,90 €
Ananas Acapulco	6,90 €
Saumon fumé Maison - les 100grs	6,50 €
Médaillon de saumon garni	7,50 €
Coquille de crabe	4,50 €
Coquille de saumon	4,50 €





LA FINE BOUCH'

Les Entrées Chaudes

Dos de cabillaud, émincé de légumes, sauce truffée	6,90 €
Brochette Saint-Jacques gambas et son risotto	7,50 €
Poêlée Saint-Jacques au saumon fumé	7,50 €
Dos de dorade au citron vert	6,90€
Cassolette de ris de veau	7,90 €
Coquille de filet de sole	4,90 €
Coquille Saint-Jacques	5,90 €
Assiette de 12 escargots	7,50 €
Boudin blanc nature - le kg	18,90 €
Boudin blanc truffé (1%) - le kg	21,90 €

Vous trouverez également vos entrées habituelles crêpe / roulé au fromage / bouchée à la reine / bouchée au ris de veau, etc.

**Consigne : 3€ **Consigne : 5€ ***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Plats Cuisinés



Rôti d'agneau au thym	8,90 €
Pavé de veau de nos régions, sauce Nolly	9,50 €
Filet mignon à la normande	8,90 €
Jambon sauce champagne	7,50 €
Jambonneau de cochon lait caramélisé ±3kg	18,90 €
Suprême de pintade au spéculos	8,90 €
Roulade de dinde farcie aux marrons	7,50 €
Noix de ris de veau à la fleur de bière	12,50 €
Gigue de chevreuil, sauce grand veneur	9,90 €
Cotriade de la mer (sole, Saint-Jacques, dorade)	9,50 €
Pavé de boeuf au foie gras	9,90 €
Filet de canard à l'orange	9,20 €
Chapon aux fruits secs	8,90 €

LA FINE BOUCH'

Les Légumes
(à votre demande)

(Les prix correspondent à 1 seul légume)

Tomate provençale	
Croquettes de pommes de terre (3)	1,00 €

Tian d'aubergine	
Fagot d'haricots verts et carottes	
Pomme aux airelles	
Nems de légumes	
Gratin dauphinois	
Pomme de terre flamande	
Beignet d'ananas	1,90 €

Tagliatelles de légumes	
Risotto de la mer	2,50 €

Les Potages

Velouté d'asperges	5,90 €
Velouté de potiron	4,90 €
Velouté de bolets	4,90 €
Velouté de tomates / céleri	4,90 €
Velouté de légumes	4,90 €



** Consigne : 3€ **Consigne : 5€*
****L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*
A consommer avec modération.

Côté Boucherie

Viande et volaille prêtent à cuire
(uniquement sur commande 3 jours avant)

Côte à l'os pour vos soirées de fête
Filet de bœuf au foie gras
Filet mignon ardennais
Tournedos de dinde farcie
Pintade désossée farcie
Rôti de veau / de dinde / de porc Orloff
Chapon / dinde
Canard / filet et cuisse
Cuisse de dinde
Chapon / chapon pintade





LA FINE BOUCH'

Plateau Gourmet
Plateau Pierrade

Mini tournedos de bœuf, côte d'agneau, crépinette.
Escalope de veau panée. Filet mignon de porc.
Filet de canard. Saucisse. Blanc de poulet mariné,
œuf et lard fumé, oignons,
beurre d'ail et sauces cocktail et verte.

Le tout accompagné de poêlée de légumes,
tomates cerises
et petites pommes de terre rissolées.

12,90 €/pers.

Menus de Fêtes (valable jusque fin janvier)

Menu Escapade

3 mini fours

Assiette de foie gras garnie
ou
Assiette de saumon fumé

Pavé de bœuf
ou
Suprême de pintade

Gratin dauphinois
et nems aux légumes

24,90 €

Menu Sensation

3 mini fours

Coquille Saint-Jacques

Cotriade de la mer

Risotto de la mer
et tagliatelles de légumes

24,90 €

Menu Séduction

3 mini fours
---
1 douzaine d'escargots
ou
Opéra au saumon fumé

Chapon aux fruits secs
ou
Jambon braisé, sauce champagne***

Gratin dauphinois
et tagliatelles de légumes

22,90 €

Horaires d'ouverture pendant les fêtes

le 24 décembre et 31 décembre :
de 8h à 13h - de 13h30 à 17h

le 25 décembre : 9h30 - 12h

FERMÉ le 1er janvier

Dates limite pour les commandes :
20 décembre pour le réveillon de noël et le 27 décembre pour le réveillon du nouvel an.
Tout changement dans le menu entraînera une facturation à la carte.

**Consigne : 3€. **Consigne : 5€*
****L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Formules Conviviales

minimum 10 personnes



1 entrée + 1 plat au choix : 17,90 €/pers.
Plat seul : 9,90 €/pers.

Entrée
Trio entrées froides : ananas, opéra, œuf mimosa

Plats
Couscous (mouton, merguez, poulet, légumes) semoule et harissa
Couscous (boulettes de bœuf, merguez, poulet, légumes) semoule et harissa
Paella, riz safrané
Sauté de veau à la forestière, riz basmati
Waterzoï de volaille au maroilles (tagliatelles de légumes et tagliatelles)
Pâtes chinoises au poulet ou au bœuf
Rougail saucisses, riz
Cassoulet
Carbonnade de bœuf, jardinière de légumes
Welsh flamand à notre façon

LA FINE BOUCH'



Menu Enfant

1 crêpe au Jambon

Tenders de poulet

Galette de pomme de terre

+ 1 sachet de friandises

9,95 €/pers.

Les Buffets Froids

minimum 15 personnes



Campagnard

Terrines
Charcuterie variée
Jambon
Brochette poulet
Crudités et salades (à choisir)
Cornichons
Sauce mayo

10,90 €

Barbecue

Sans légumes : 9,90 €/pers.
Avec légumes : 13,90 €/pers.

Mini brochettes de bœuf
Mini brochettes de volaille
Saucisses
Merguez
Filet mignon, travers
Crudités au choix



Gourmand

Opéra saumon fumé
Melon, jambon cru
Ananas Acapulco

Rôti de bœuf
Blanc de poulet rôti
Jambon braisé
Crudités et salades (à choisir)
Sauces et condiments

Fromage, beurre

17,90 €

Prestige

Cocktail de crevettes et avocat
Roulé de saumon fumé et crabe
Œufs Océane
Melon, jambon cru
Rôti de boeuf
Jambon braisé
Filet de canard au miel
Crudités et salades (à choisir)

Fromages de nos régions,
beurre

21,90 €



Autour d'une Table en toute Simplicité

Plateau raclette
Plancha
Plateau pierrade
Fondue mixte
Plateau gourmet

Notre Formule le Méchoui*

(devis sur demande)

Jambonneau de porcelet grillé
Crudités et salade ou pomme de terre
et haricots verts rissolés
Sauces variées

**Location appareil sans bois : 100€*



Crudités & Salades

Carottes râpées
Céleri rémoulade
Haricots verts
Pâtes multicolores
Taboulé
Betteraves rouges
Pommes de terre vinaigrette
Brocolis façon du chef
Salade campagnarde
Salade paysanne
Riz niçois

LA FINE BOUCH'

Plateau de Fromages

minimum 10 personnes



4,50 €/pers.

Les Plateaux Repas

Campagnard

Terrine de pâté cornichons

Jambon braisé
Crudités et salade

Fromage

Dessert du jour

Pain

12€,90

Terre & Mer

Roulade de saumon fumé

Émincés de bœuf
Crudités

Fromage

Dessert du jour

Pain

15€,50



Océan

Crevettes cocktail

Pavé de saumon à l'aneth
Crudités et salade

Fromage

Dessert du jour

Pain

15€,50

Végétarien

Salade de tomate cerise et basilic

Tagliatelles de légumes aux noix
Crudités et salade

Fromage

Dessert du jour

Pain

14€,50

Cocktail Dinatoire

minimum 10 personnes



Le Mont Cassel

8 pièces par personne

Faluche (1 pièce)

Navette (2 pièces)

Wrap (1 pièce)

Toast (1 pièce)

Mini crême brulée (1 pièce)

Mini mousse au chocolat (1 pièce)

Macaron (1 pièce)

10€,50 /pers.

Le Mont des Cab

14 pièces par personne

Verrine (2 pièces)

Navette (2 pièces)

Faluche (2 pièces)

Wrap (2 pièces)

Toast (2 pièces)

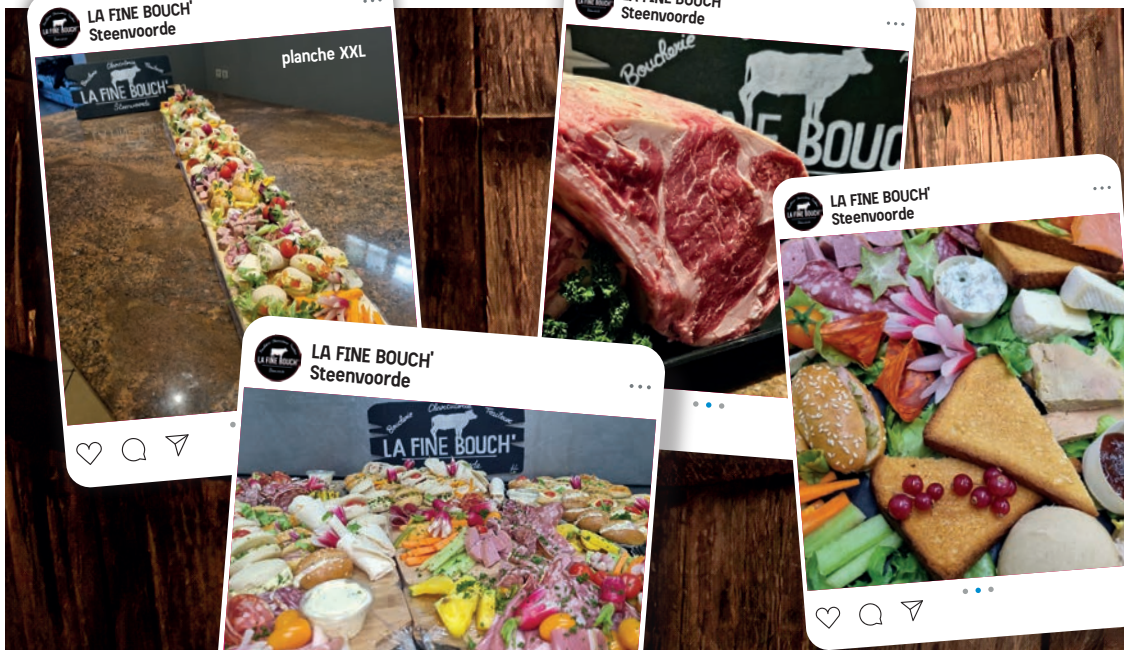
Mini crême brulée (1 pièce)

Mini mousse au chocolat (1 pièce)

Tartelette Fruits (1 pièce)

Mini macaron (1 pièce)

18€ /pers.



Mariage, Baptême, Communion, Repas de famille, Anniversaire, Crémaillère, Départ en retraite,
Vin d'honneur, Inauguration, Saint Valentin, Fête des mères, Fêtes des pères....

La Solution pour toutes vos Occasions

Boucherie Charcuterie Traiteur

LA FINE BOUCH'

Steenvoorde

Ouverture du magasin :

Lundi - Mardi - Jeudi - Vendredi - Samedi de 08h00 à 12h45 et de 14h30 à 19h30
Dimanche de 08h00 à 13h00
Fermé mercredi (sauf ouverture exceptionnelle)

19, Grand place
59114 Steenvoorde
Tél. 03 28 43 30 09
lafinebouch@orange.fr

la-fine-bouch.fr

Accédez directement à notre site web en scannant directement ce code.



Création graphique & impression PACAUD 03 28 64 26 84 IMPRIM'VERT