

# Meteren

54 BIS RUE NATIONALE  
03 61 18 07 99

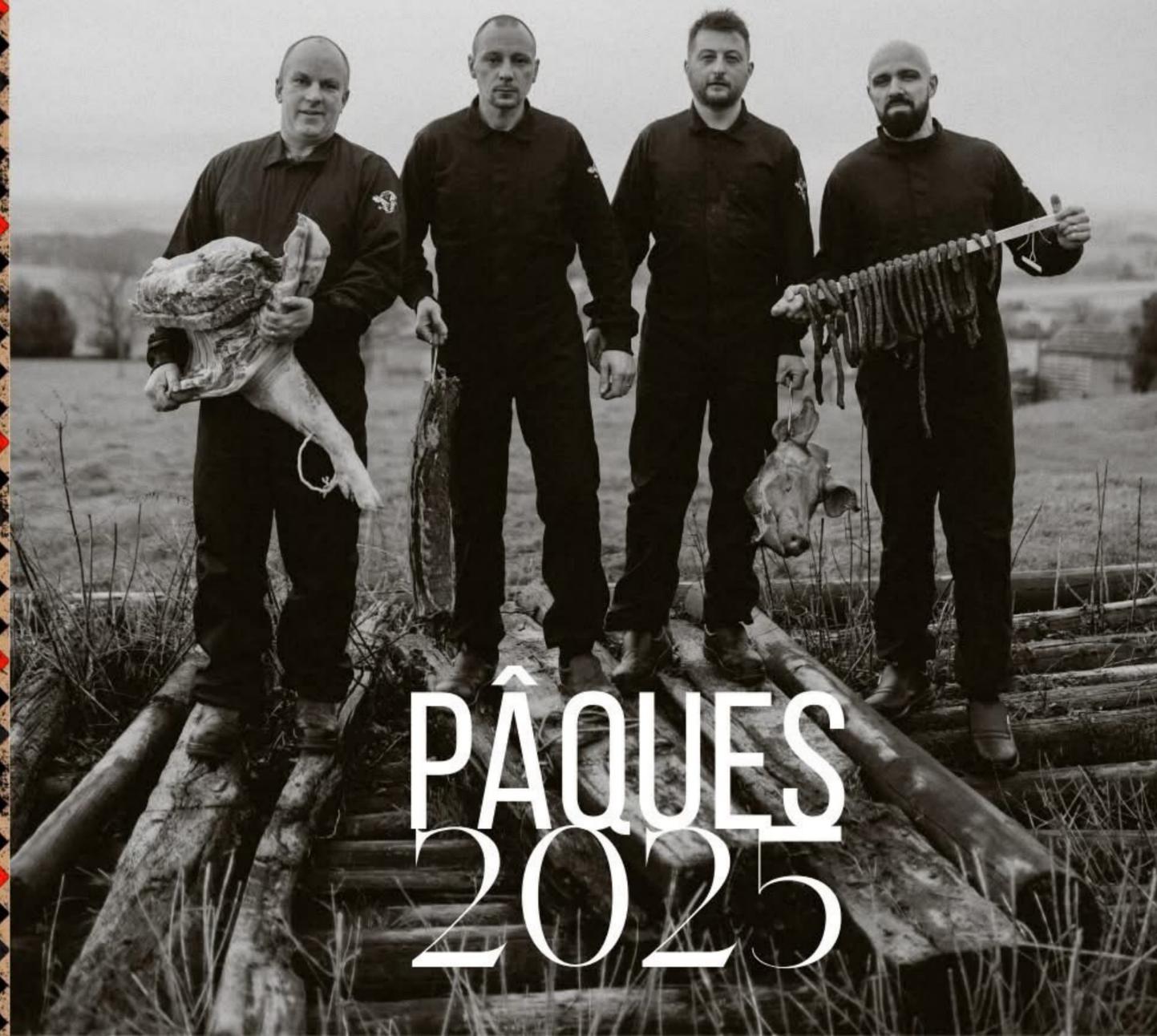
STEENVOORDE  
23 PLACE NORBERT SEGARD  
03 28 40 60 66

# Lambersart

44 AVENUE HENRI DELECAUX  
03 20 81 83 84



AUFILDUCOUTEAU@OUTLOOK.FR



# PÂQUES 2025



## Nos spécialités

Selle d'agneau Pesto & Tomates confites 39,60€/kg

Rillettes d'agneau 34,95€/kg

Brochette d'agneau marinée 38,60€/kg

Côte d'agneau découverte marinée (herbes fraîches, thym, romarin, ail frais, sel de Guérande, poivre concassé) 35,50€/kg

Galet d'agneau Beurre fermier à l'ail 27,95€/kg

Souris d'agneau confite Thym & Romarin 38,60€/kg



## Notre éleveuse Anne Sophie Derynck

A Esquelbecq, Anne-Sophie nourrit ses agneaux de manière attentionnée.

Les 80 jours sous la mère permettent aux agneaux de bénéficier d'un régime naturel et de développer une croissance saine. Vient ensuite l'alimentation à base de pulpes sèches de betterave, de luzerne déshydratée, d'orge, de colza et de paille pour une alimentation équilibrée et nutritive.

Dans ses prairies vous y verrez les moutons paître mais aussi une culture qui permet de récolter du fourrage. Ces éléments importants sont gages de pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement.

C'est cet accent sur la qualité de l'alimentation et le bien-être des animaux qui contribuera certainement à la qualité de ce que vous proposerez sur votre table de Pâques.



## Menu à emporter

30,00€/pers

### Amuse-bouche

Falafelles de pois chiche, houmous de chou-fleur au sésame noir vinaigrette pimentée

### Entrée

Mi-cuit de saumon « Satay », salade croquante de jeunes légumes et citron vert

### Ou

Cromesquis de Poule, Mousseline de Petits Pois, huile de fanes de carotte

### Plats

Tournedos de cabillaud bardé de chou vert, velouté crémeux à la ciboulette et oeufs de saumon  
Risotto d'épeautre et oignon cébette  
Wok d'asperges, fèves et amandes

### Ou

Pressé d'agneau lentement confit, jus corsé et ail en chemise  
Mille-feuille de pomme de terre au comté  
Carottes multicolores au suc de betterave

### Dessert by Atelier des arts sucrés

Le Fraisier Vanille (Disponible en individuel, 4, 6 ou 8 parts)  
Crème diplomate à la Vanille de Papouasie Nouvelle Guinée, Compotée de Fraises de Pays, Génoise Vanille, Sablé aux amandes.

### Ou

L'Oeuf (Disponible en individuel ou en 6 parts)  
Mousse au chocolat noir 72% pure origine Venezuela, Crème brûlée à la fève de Tonka, Biscuit au chocolat sans farine, Croustillant au chocolat noir et riz soufflé grillé.

Commande au plus tard le mardi 15 avril. Retrait le samedi 19 ou dimanche 20 avril.

