Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

5 rue Victor Hugo
62800 LIÉVIN
☎ : 03.21.44.21.27 / 06.08.91.07.32

Mariage et événement familial

Tarifs 2023

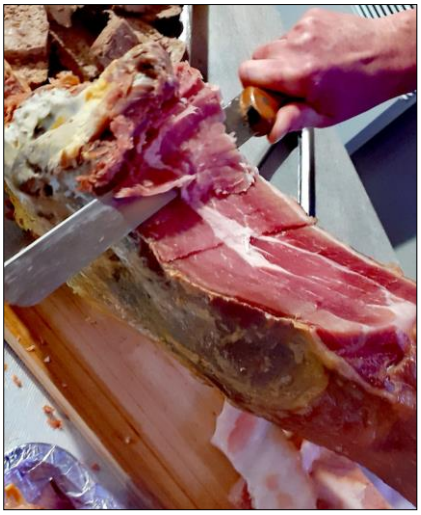
Donnez à vos réceptions l'éclat qu'elles méritent !

Retrouvez toute notre offre sur : **www.lefiletmignon.fr** / Rejoignez nous sur **facebook**

Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

POUR VOTRE APÉRITIF, VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL



Show cooking à partir de	***6.30€***
Toast salé froid	*0,80€*
Toast salé chaud	*0,85€*
Verrine salée ou sucrée	*1,80€*
Cuillère chinoise	*1,00€*
Petits pains garnis	*0,85€*
Macotch / Platseck /Macarons	*0,90€*
Pain surprise 10 personnes	*28,00€*
Pain surprise 12 personnes	*30,00€*
Mini wraps / mini bagnat	*0.95€*
Brochette de fruits	*0,95€*
Mini burger ou brochette tomate/mozza	*1,45€*
Forfait boissons vin d'honneur (à discrétion)	*4,20€*
Forfait boissons repas à partir de	*9,50€*

LES POTAGES

Crème Argenteuil (asperges)	*2,50€*
Crème de Courgette	*2,50€*
Crème Champêtre (champignons)	*2,50€*
Crème Dubarry (chou fleur)	*2,50€*
Crème Choisy (laitue)	*2,50€*
Crème de Butternut (en saison)	*2,50€*
Velouté de potiron (en saison)	*2,50€*
Soupe à l'oignon (croûtons+ gruyère)	*2,50€*

LES ENTRÉES FROIDES ET HORS D'ŒUVRE

Duo de saumon	*6,90€*
Médaillon de saumon	*6,20€*
Saumon fumé maison	*6,80€*
Le Périgourdin	*8,10€*
Demi langouste garnie en Belle Vue	*24,50€*
Duo Scandinave	*7,20€*
Assiette Californienne	*7,90€*
Ananas à la Tahitienne	*5,30€*
Foie gras et son chutney de fruits rouges	*8,30€*
Assiette Périgourdine	*8,60€*
Pamplemousse cocktail aux crevettes	*4,10€*
Melon au porto et jambon cru (selon saison)	*5,30€*
Trilogie terre et mer	*8.60€*
Assortiment 3 verrines variées	*8,20€*
Assiette Parisienne	*7,90€*
Assiette Nordique	*8,20€*
Avocat au crabe	*3,40€*

LES ENTRÉES CHAUDES

DIVERS

Trilogie du nord	*8,80€*
Mille feuilles de la mer	*5,10€*
Feuilleté campagnard	*5,10€*
Escalope de foie gras/pomme tatin	*9,10 €*
Feuilleté de lotte Thermidor	*5,60€*
Croustade de volaille / salade composée	*5,10€*
Flamiche au choix	*3,80€*
Langue de bœuf (sauce aurore avec légumes)	*7,60€*
Jambon madère / Tartelette aux pommes	*7,90€*
Médaillon de ris de veau aux cèpes	*9,80€*
Croustade de ris de veau	*6,60€*
Croustillant pomme/chèvre/miel	*6,10€*
Assiette Italienne	*8,90€*

LES PRODUITS DE LA MER

Noix de St Jacques à la provençale	*7,90€*
Noix de St Jacques	*7,90€*
Feuilleté de saumon	*6,60€*
Poêlée de lotte à la provençale	*8,50€*
Saumon à l'oseille	*7,90€*
Duo de saumon en ballottine	*8,10€*
Filet de sole sauce homard	*8,10€*
Filet de sole au saumon	*8,10€*
Lotte fondue de poireaux	*9,10€*
Duo de poissons sauce citronnée	*8,20€*
Filet de turbo sauce Normande	*8,10€*
Filet de lieu noir sauce cumin	*8,10€*
Filet de bar à la normande	*8,30€*
Papillote de poissons à la monégasque	*8,80€*
Dos de colin à la dieppoise	*7,90€*
Duo St jacques/saumon	*8,30€*

Sauces : aneth, citronnée, poisson, fruits de mer, hollandaise…

Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

LES VIANDES

Gigot de 7heures	*11,90€*
Rôti de porc au poivre vert	*8,90€*
Rôti de porc à l'ananas	*8,90€*
Rôti de porc Orloff	*8,90€*
Sauté de porc provençal	*8,80€*
Mignon de porc à la bretonne	*9,60€*
Mignon de porc à la moutarde	*9,60€*
Grenadin de veau aux cèpes	*10,20€*
Carré de veau soubise	*10.80€*
Rôti de veau aux champignons	*10,80€*
Filet de veau aux morilles	*12,90€*
Longe de veau foie gras/pain d'épices	*11.80€*
Longe de veau aux morilles	*11.80€*
Cœur de Charolais	*10,60€*
Souris d'agneau rôtie	*12,80€*
Pavé de bœuf Rossini	*12,90€*

LES VOLAILLES

Caille farcie aux raisins	*8,60€*
Cuisse de canard en confit	*9,90€*
Magret de canard au poivre vert..	*11,90€*
½ Coquelet sauce champagne	*9,80€*
Cuisse de lapin au romarin	*9,80€*
Jambonnette de dinde en confit	*8,90€*
Fricassée de volaille au maroilles	*8,60€*
Pintade forestière	*9,60€*
Pintade aux pêches	*9,60€*
Pintade rôtie à l'ananas	*9,60€*
Poulet basquaise	*8,50€*
Coq à la bourguignonne	*8,50€*
Cuisse de poulet farcie aux bolets	*8,20€*
Gigolette de Poulet aux girolles	*8,20€*
Chapon à la parisienne (en saison)	*9,10€*
Chevreuil sauce chasseur (en saison)	*12,60€*
Colombo de poulet antillais	*8,90€*

Les viandes et les volailles sont accompagnées d'une garniture de légumes.

LES SALADES (la part)

Chèvre à dorer et sa salade	*4,20€*
Jambon à l'os et sa salade	*3,95€*
Jambon des Ardennes et sa salade	*3,95€*
Brioche au maroilles	*4,30€*
Les deux jambons et leur salade	*3,95€*
Brioché de chèvre aux lardons	*4,30€*

LES SPECIALITES

Couscous (poulet, mouton, merguez)	*9,10€*
Cassoulet (saucissons, saucisse, lard frais, agneau)	*8,90€*
Choucroute (saucissons, saucisse, lard frais, lard fumé)	*8,80€*
Blanquette de veau	*8,90€*
Paella	*9,90€*
Tajine d'agneau Avec accompagnements	*8,90€*
Carbonnade flamande	*9,10€*

LES FROMAGES

Assiette de fromages (3sortes, beurre)/ salade	*3,60€*
Buffet 5 à 7 fromages avec salade, jambon cru, jambon os	*4,30€*

LES SORBETS avec alcool

Citron Vodka / Poire Poirette	*2,30€*
Pomme Calvados	*2,30€*
Pêche sanguine Cachaça	*2,30€*
Fruit de la passion Mandarine Impériale	*2,30€*
Glace à la chicorée Fleur de Bière	*2,30€*
Framboise / Champagne	*2,80€*

Mais aussi violette, spéculos, melon, rhubarbe…

LA PALETTE DES DESSERTS

Chambord fruits exotiques, passion…	*3,50€*
Fraisier ou Framboisier	*3,50€*
Forêt noire	*3,50€*
Craquant au chocolat ou spéculos	*3,50€*
Délice poire caramel	*3,50€*
Multi fruits rouges ou jaunes	*3,50€*
Marbré 3 chocolats	*3,50€*
3 choux/convives	*4,90€*
Café gourmand (4 pièces)	*5,10€*

LES INDIVIDUELS ET TARTES

Tarte tatin	*2,60€*
Tarte citron meringuée	*1,80€*
Tarte aux poires	*1,60€*
Tarte normande aux pommes	*1,60€*
Tarte à la rhubarbe	*2,40€*
Tarte à la crème	*1,50€*

LES PETITS PLAISIRS

Brochette de fruits / fontaine chocolat	*0,95€*
Café, thé, sucres	*0,50€*

LES FRUITS

Corbeille de fruits frais (15 personnes)	*52,45€*

Retrouvez toute notre offre sur : **www.lefiletmignon.fr** / Rejoignez nous sur **facebook**

Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

Nos buffets froids

Menu à 14.40€

Assortiment de Crudités (coleslaw, macédoine, céleris)
La Palette de Charcuteries (3Roulades, Rosette, terrine)

****

Poulet Rôti en Gelée
Rôti de Porc à l'Ancienne

****

Salade de Pâtes Colorées
Salade Piémontaise / Salade Niçoise

****

Plateau Trois Fromages
Pain et Beurre

****

Tarte au choix
Ou supplément pour Gâteaux (2,80€ la part)

Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

Menu à 18,80€

Assortiment de Crudités (coleslaw, macédoine, céleris)

Tomate au Thon ou Pêche au Thon

****

La Palette de Charcuteries (Roulades, rosette)

Terrines

3 Sauces
+ condiments

Cornet Argenteuil

****

Rosbif

Poulet Rôti en Gelée

Rôti de Porc à l'Ancienne

****

Salade de Nordique, Salade Paysanne,

Salade de Riz et Salade Strasbourgeoise

****

Plateau de Fromages
Pain et Beurre

****

Tarte au choix

Ou supplément pour Gâteaux (2,80€ la part)

Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

Menu à 25,10€

Ananas à la Tahitienne ou Melon au porto

Buffet parisien ou Buffet nordique

****

Gigolette de Poulet Farci

Rosbif

Rôti de Porc à l'Ancienne

****

4 Sauces
+ condiments

Salade Piémontaise

Salade Italienne

Salade Grecques

Salade Mexicaine et Salade Californienne

****

Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes

Duo de Salades

****

Buffet de Fromages

****

Gâteau au choix ou Buffet de desserts

Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

Menu à 26,80€

Duo de Saumon ou Buffet périgourdin

Avocat au crabe ou Assortiment de wraps

Palette de cochonnailles (roulades, cornet Argenteuil, filet fumé, terrines...)

****

Gigolette de Poulet Farcie aux cèpes

3 Sauces
+ condiments

Rosbif

Rôti de Porc à l'Ancienne

****

Salade Grecques

Petits légumes grillés

Salade de Pommes de Terre aux lardons

Salade Perles marines

Salade du chef

****

Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes

Duo de Salades

****

Buffet de Fromages

****

Gâteau au choix ou Buffet de desserts

Nos idées de menus chauds

Menu à 20,80€

Potage au choix

Crème Argenteuil (Asperges)
Crème Champêtre (champignons)
Crème Dubarry (chou fleur)
Crème Choisy (laitue)
Crème de Cresson

Entrée au choix

Bouchée à la Reine
Flamiche aux Poireaux
Flamiche aux Oignons
Flamiche au Maroilles
Feuilleté campagnard

Plat principal au choix

Carbonnade flamande
Rôti de Porc Orloff
Cuisse de Canard au Poivre Vert
Blanquette de veau
Coq à la Bourguignonne
Gigolette de Poulet
Accompagnés de 3 garnitures au choix

Fromage (3 sortes)

Tarte à la Crème
Ou supplément pour Gâteaux (2,80€ la part)

Menu à 23,90€

Potage au choix

Crème Argenteuil (Asperges)
Crème Champêtre (champignons)
Crème Dubarry (chou fleur)
Crème Choisy (laitue)
Crème de Cresson

Entrée au choix

Médaillon de Saumon en Bellevue
Langue de Bœuf sauce Aurore
Jambon au Madère
Croustade Campagnarde
Croustillant pomme/chèvre/miel

Plat principal au choix

Rôti de Porc Orloff
Rôti de Porc au poivre vert ou à l'Ananas
Cuisse de Canard en confit
Coq à la Bourguignonne
Mignon de porc à la moutarde
Gigolette de Poulet aux girolles
Accompagnés de 13garnitures au choix

Les Trois Fromages

Tarte Villageoise
Ou supplément pour Gâteaux (2,80€ la part)

Menu à 25,60€

Potage au choix

Entrée au choix

Papillote de Poisson à la Monégasque
Brochette Saint Jacques/Saumon
Assiette Parisienne
Langue de Bœuf sauce Aurore
Filet de Sole sauce Homard
Jambon madère/tartelette aux pommes
Filet de Lieu noir sauce cumin

Plat principal au choix

Mignon de porc à la motarde
Gigolette de poulet aux bolets
Cuisse de Canard en confit
Poulet Basquaise
Emincés de volailles au maroilles
Blanquette de veau
Carbonnade Flamande

Accompagnés de 3 garnitures au choix

Duo de jambons et Salade

Les trois Fromages

Tarte à l'Ancienne

Ou supplément pour Gâteaux (2,80 € la part)

Menu à 30.20€

Entrée froide au choix

Saumon fumé et ses Toasts
Médaillon de Saumon en Bellevue
Périgourdin
Melon au Porto
Ananas Farci

Entrée chaude au choix

Croustillant pomme/chèvre/miel
Croustade aux ris de veau
Brochette st jacques/saumon
Duo de Poisson sauce Citronnée
Paupiette de Saumon

Plat principal au choix

Carré de Veau Soubise
Gigot d'Agneau
Mignon de porc à la bretonne
Rôti de Veau Forestier
½ coquelet sauce champagne
Trilogie du Nord
Pintade Forestière au Calvados
Pintade aux Pêches

Accompagnés de 3 garnitures au choix

Duo de jambons et Salade

Les trois Fromages

Dessert au choix

Menu à 35,70€

Entrée froide au choix

Trio de Saumon
Foie Gras d'Oie
Assiette Nordique
Trilogie du Nord

Entrée chaude au choix

Filets de Sole sauce Homard
Assiette Italienne
Croustade aux ris de veau
Lotte et sa Fondue de Poireaux

Plat principal au choix

Pintade aux Poires
Pavé de Bœuf Rossini
Veau aux Morilles
Magret de Canard
au poivre vert ou au vinaigre de framboise
Cœur de Charolais
Accompagné de leur garniture au choix

Les Deux Jambons avec Salade

Plateau de fromages

Dessert au choix

Menu à 40,90€

Foie Gras de Canard et ses Toasts
Trilogie terre et mer

Escalope de foie gras et chutney de fruits
Médaillon de ris de veau aux morilles

Sorbet au choix

Pavé d'Autruche
Longe de Veau Rossini
Accompagné de sa garniture au choix

Brochette de fruits, Salade

Buffet de fromages **Ou**
Croustillant poire/chèvre

Dessert au choix

Formule broche ou barbecue

Convivialité garantie avec notre **prestation barbecue et méchoui** !

Pour les professionnels, vous qui réunissez vos collaborateurs, optez pour l'originalité et la convivialité du barbecue !

Broche ou Barbecue à partir de **30 à 40 convives**

Formule à 34€/convive

Cocktail dinatoire :

- 2 minis wraps
- 2 cuillères chinoises
- 2 minis bagnats

Ou Buffet d'entrées (charcuteries, poissons...) + 3€/convive

Broche Porcelet Ou Agneau Ou Jambons braisés....
Ou Barbecue (viandes , volailles, poissons...)

Accompagnements Salades : salade nantaise, salade paysanne, salade de pâtes, salade italienne, pomme de terre braisée, pomme braisée, petits légumes snackés (ou autre au choix)

Buffet de Fromages, salade, jambon cru

Buffet de desserts

Café

Nos prix comprennent le matériel +1 personne pour la cuisson et la découpe

Retrouvez toute notre offre sur : **www.lefiletmignon.fr** / Rejoignez nous sur **facebook**

GRÂCE AUX WEDDING AWARDS UN VENT D'OPTIMISME SOUFFLE SUR LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR APRÈS UNE ANNÉE DIFFICILE POUR LES MARIAGES

Le Filet Mignon obtient le Wedding Awards de Mariages.net, en reconnaissance à son talent et à son professionnalisme après une année difficile pour le secteur nuptial

- Mariages.net célèbre la 7ème édition du prestigieux concours des Wedding Awards, auquel ont participé plus de 44 000 entreprises inscrites sur le portail.
- Exceptionnellement, pour cette édition, participent au concours les professionnels de 2019, dernière saison des mariages célébrée avec normalité et ceux de 2020.
- Les Wedding Awards sont les seuls prix du secteur basés sur les avis des couples mariés et c'est précisément de là qu'ils tirent leur valeur.
- Le Filet Mignon, de la catégorie Traiteur, a reçu le Wedding Awards 2021 qui le désigne comme l'un des professionnels les plus recommandés par les couples de Mariages.net.
- Vous pouvez consulter la liste complète des lauréats des différentes catégories sur mariages.net/wedding-awards.

Liévin, 18 Mars 2021.

Le Filet Mignon, professionnel incontournable pour les mariages de Liévin, a obtenu le prix du **Wedding Award 2021 dans la catégorie Traiteur**. Une reconnaissance à son talent mais aussi au professionnalisme dont il fait preuve auprès des couples qui organisent leur mariage, et qui l'accrédite comme l'un des meilleurs professionnels de mariage du pays. Le Filet Mignon a reçu un total de 220 avis sur sa vitrine Mariages.net et la note de 4.8 sur 5.0 attribuée par les couples qui ont fait appel à ce prestataire pour organiser leur mariage.

Mariages.net, portail nuptial leader dans le monde du groupe The Knot Worldwide, célèbre une nouvelle édition du prestigieux concours des Wedding Awards et **a annoncé le nom des professionnels et entreprises qui ont remporté le Wedding Award en 2021**. Cela fait déjà sept ans que le portail de mariage leader en France organise cette remise de prix. Cependant, cette année nous sommes confrontés à une édition très spéciale en raison des circonstances exceptionnelles engendrées par une pandémie qui a particulièrement affecté le secteur nuptial. C'est pourquoi, à l'objectif premier des Wedding Awards - **celui de reconnaître l'excellence du service offert par les entreprises du secteur - s'ajoute cette année celui de mettre en valeur le travail des professionnels qui ont réussi à gérer efficacement avec les couples la réorganisation de leur mariage ainsi que l'organisation des « mariages Covid » qui ont pu être célébrés en respectant des mesures sanitaires qui ont rendu la tâche particulièrement difficile.**

L'édition 2020, a salué l'excellent travail de milliers de professionnels qui ont témoigné leur amour pour les mariages bien au-delà de la célébration : faire face aux changements d'horaires, soutenir les couples, gérer les périodes creuses ainsi que les équipes en temps de crise. En 2021, dans l'attente d'une reprise de la saison des mariages, les Wedding Awards sont un moyen de continuer à les récompenser pour leurs efforts et le travail fourni au sein du secteur nuptial.

Cette année, ces prix sont basés sur **plus de 7 millions d'avis** de couples publiés sur le portail. Un chiffre important qui ne cesse d'augmenter et qui fait la fierté des professionnels récompensés qui gardent intacte l'envie de conserver leur prix, édition après édition, notamment cette année, lors de laquelle ils doivent montrer plus que jamais l'excellence du travail accompli auprès des couples.

Les Wedding Awards 2021 récompensent 5% des entreprises qui ont obtenu **le plus d'avis et les meilleures notes dans chaque catégorie parmi plus de 44 000 entreprises, en prenant également en compte le professionnalisme et la qualité du service offert**. Le rôle le plus important est donc tenu par les couples qui, grâce à leurs avis et après avoir bénéficié des services des professionnels lors de leurs mariages, élisent les gagnants. C'est précisément pour cette raison que **ce prix est devenu une référence dans le secteur et un critère de choix pour les couples** qui, année après année, organisent leur mariage. À titre exceptionnel et pour soutenir le secteur, **cette année les avis de 2019 ont à nouveau été pris en compte, puisqu'ils correspondent à la dernière saison de mariages, célébrés de façon « normale ». À ces derniers viennent s'ajouter les avis de 2020**.

"Célébrer les Wedding Awards cette année n'a pas été facile car toutes les entreprises du secteur méritent d'être récompensées pour la façon dont elles gèrent la situation. Nous savons aussi, d'après les conversations que nous avons eues avec des milliers de couples, qu'ils font preuve d'empathie et de souplesse, ce qui montre une fois de plus qu'ils sont animés par un véritable amour de leur travail. C'est pourquoi, chez Mariages.net, nous pensons que cette édition spéciale est nécessaire car c'est notre façon de montrer que les mariages n'ont pas vécu une année blanche en termes d'effort de la part des professionnels du secteur. Ces derniers ont plus que jamais travaillé à la réorganisation des célébrations, à établir des plans A, B et C pour les couples, à organiser des mariages en toute sécurité. En un mot : ils se sont réinventés. Pour toutes ces raisons, ces prix doivent servir à maintenir le secteur actif et à aider les couples qui, aujourd'hui plus que jamais, recherchent des professionnels pour leur mariage et ont besoin d'avoir pleinement confiance en eux afin de les engager pour leur grand jour" - déclare **Nina Pérez, CEO de Mariages.net.**

Love & Life Events
Aurélie
06.68.79.03.97
hello@lovelifevents.fr
www.lovelifevents.fr

Wedding Planner & Cérémonie laïque

Cérémonie laïque

Organisation de vos cérémonies laïques. De l'écriture à l'office, en passant par l'installation et la décoration.

Wedding Planner

Organisation de votre mariage en fonction de votre budget et de vos envies.

Décoration

Décoration de votre réception, de votre salle de mariage, ou de votre lieu de cérémonie. Accompagnement pour le choix du thème et des idées.