



APERITIVO



Gourmandises à partager

Plats et gourmandises
NOËL & NOUVEL AN 2025

• POUR L'APÉRITIF ET/OU EN ENTRÉE •

Foie gras de canard mi-cuit à la vieille prune de Souillac et confiture d'oignons (terrines de 150 gr).	22 €
Assortiment de charcuteries fines (200 gr) : Coppa igp, soppressa al finocchio, jambon cru ibérique, chorizo piquant italien et rosette de Lyon igp	15€90
Saumon gravellax au yuzu, crème citron vert (200gr)	21€50
(600 gr)	64€50
Duo de thon et d'espadon fumés, crème de poivron au piment d'Espelette (150 gr)	23€50
Tataki de thon et crème wasabi (200 gr)	22€00
Croustades (bouchées) d'escargots, persillade aux cèpes et pistaches (12 pc / 220 gr)	23€50
Les mini croques focaccia :	18€50
Truite fumée, crème de vermouth et gruyère (9 pc / 300 gr)	18€50
Jambon italien aux herbes, comté et truffe (9 pc / 300 gr)	
Assortiment de 12 mini sandwiches pain bretzel :	22,80 €
4x truite fumée et tzatziki / 4x poulet caesar / 4x tartare de carotte et pickles de graine de moutarde	

• POUR L'APÉRITIF ET/OU EN ENTRÉE •

TARTINABLES : 100 gr

Tarama blanc	5€80
Rillettes de crabe	6€50
Houmous à la truffe	4€50
Houmous aux citrons confits	4€00
Houmous traditionnel	3€50
Houmous aux carottes	3€50
Houmous aux petit pois, feta aop grecque et origan	5€00
Crème d'artichaut, miel et zaatar	4€00
Mousse de poivrons rouges et piment d'Espelette	3€50
Pâte d'olive noire de Kalamata	4€80
Anchoïade	5€50
Tzatziki grec	3€50



—● **PLANCHE APÉRITIVE TERRE & MER : 6/8 PERSONNES (+/- 1KG) : 89€** ●—

Foie gras de canard mi-cuit à la vieille prune de Souillac



Confiture d'oignons

Dés de jambon italien aux herbes et à la truffe

Jambon cru ibérique

Tzatziki à la truffe



Houmous aux citrons confits

Hoummous aux petits pois, feta grecque aop et origan



Tataki de thon

Gambas marinées aux agrumes



★ Saumon gravelax au yuzu

Tarama blanc

Crackers





● PLAT : 19€50 ●

Suprême de volaille aux morilles et bolets, poêlée de légumes rôtis
(pomme de terre, patate douce, panais, carottes et échalotes)



● DESSERTS : 4€50 ●

Mousse au chocolat Àperitivo et zeste d'agrumes confits
Tartelette aux agrumes et chantilly vanille

● BOISSONS ●



VINS BLANCS

Château Roquefort blanc - Entre-deux-Mers 2024



11€20

★ L'esprit de Joy - Côtes de Gascogne 2024

9€60

Château Briatte - Sauternes 2023

29€50

VINS ROUGES

Domaine Rasteau Perrin - Côtes du Rhône 2023

16€00

Bardolino Italie - Terra di Verone 2024

7€80

Champagne : Maison Gremillet brut

32€90

Vin Pétillant italien : Diamas - Blanc de Blancs extra dry

12€00





COMMANDE POUR NOËL

À PASSER AVANT LE **20 DÉCEMBRE**

PLATS À RETIRER EN BOUTIQUE LE **24 DÉCEMBRE JUSQU'À 13H**



COMMANDE POUR LE NOUVEL AN

À PASSER AVANT LE **27 DÉCEMBRE**

À RETIRER EN BOUTIQUE LE **31 DÉCEMBRE JUSQU'À 13H**

Commandez au **03 20 72 00 14**



208 rue Jean Jaurès (village de marque) - 59491 Villeneuve d'Ascq
Boutique ouverte du mardi au samedi de 10H30 à 13H30 et de 16H30 à 20H

www.aperitivo.click