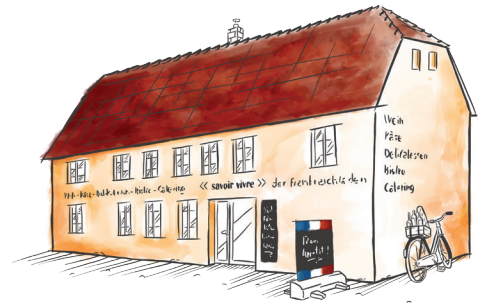


# savoir vivre

## MEIN FRANKREICHLADEN

### Catering – Juliens Regionale Küche



#### Allgemeine Informationen zu unserem Cateringservice – Speisen außer Haus

Um Sie organisatorisch und qualitativ bestmöglich zu betreuen, empfehlen wir Ihnen, sich mit uns rechtzeitig in Verbindung zu setzen. Wir beraten Sie sehr gern individuell und bitten Sie darum, mit uns einen Termin dazu zu vereinbaren.

Auf den Folgeseiten finden Sie unsere Vorschläge als Vororientierung.

Alle Speisen stehen zur Abholung parat. Eine Lieferung ist möglich. Sie kostet im näheren Umfeld 25,- € und weitere Entfernungen sind zu verhandeln.

Die Utensilien können gern innerhalb unserer Öffnungszeiten oder nach Vereinbarung selbst vollständig zurückgebracht werden. Eine grobe Reinigung ist erwünscht.

Regulär ist unsere Leistung bei Abholung oder Lieferung in bar oder mit EC-Karte zahlbar. Eine Rechnungslegung ist ggf. möglich.

Gerne rufen wir Sie an und beraten Sie  Ja, ich möchte zurückgerufen werden

» Sie erreichen mich am besten, ..... (Wochentag), in der Zeit von ..... Uhr und ..... Uhr.

» Name: ..... » Vorname: .....

» Telefonnummer: ..... » E-Mail-Adresse: .....

» geplante Personenzahl: ..... » gewünschter Tag: .....

#### Uns erreichen Sie am besten

» im Frankreichladen: Bürgerstraße 65  
» unter der Telefonnummer: 0351 8 40 12 21  
» während unserer Öffnungszeiten: Mi – Do 11–18 Uhr » Fr 11–19 Uhr » Sa 9–13 Uhr  
» über unser: Kontaktformular unter [www.mein-frankreichladen.de](http://www.mein-frankreichladen.de)

#### Inhaltsstoffe & Allergene

- |                              |                             |                |                    |           |
|------------------------------|-----------------------------|----------------|--------------------|-----------|
| » 1 mit Farbstoff            | » 5 mit Süßungsmitteln      | » b Krebstiere | » f Soja           | » j Senf  |
| » 2 mit Konservierungsstoff  | » 6 gewachst                | » c Eier       | » g Milch          | » k Sesam |
| » 3 mit Antioxidationsmittel | » 7 mit Koffein             | » d Fisch      | » h Schalenfrüchte |           |
| » 4 geschwärzt               | » a glutenhaltiges Getreide | » e Erdnüsse   | » i Sellerie       |           |



## Aus der Frischetheke

### Assiette du Chef

» Ein Potpourri aus unserer Frischetheke, Salami/Schinken, etwas Antipasti, drei Käse, begleitet mit ofenfrischem Baguette. (ca. 200g/ Pers.)

Portionen

[ ]

Preis p. P.

12,50 €

### kaltes Buffet

» Das umfangreiche Arrangement aus unserer Frischetheke mit großer Auswahl feiner Delikatessen: Salami/Schinkenauswahl, Pastete, Rillettes, hausgemachte Dipcreme, Rohmilchkäsearrangement und unser ofenfrisches Baguette und Walnußbrot - ein abendfüllendes Programm (ca. 330g/ Pers.) (Empfehlung ab 2 Personen)

[ ]

17,50 €

### Assiette du Fromage (Käseplatte)

» Die Auswahl für den Käsekenner oder Käseliebhaber. Ca. Acht Sorten unserer traditionellen Bauernhofkäse aus Rohmilch von den besten Affineuren Frankreichs - dazu reichen wir unser ofenfrischen Baguette - auch als abendliche Käseprobe in Gesellschaft geeignet.

[ ]

12,50 €

## Moni's hausgemachte Quiche

### Jede Quiche ist in 3 verschiedenen Größen erhältlich

Ø 10 cm 4,90 € [klein]

Ø 13 cm 7,50 € [mittel]

Ø 28 cm ab 24,50 € [groß]

**Auf Grund der frischen Zubereitung ist die Bestellung eine Woche vor Abholung auszulösen!**

#### Quiche - Unsere Klassiker

vegi

- » Quiche Möhre - Lauch,
- » Quiche Zwiebelkuchen
- » Quiche Möhre - Champignon
- » Quiche provencal
- » Quiche Estragon - Ziegenkäse - Aprikosenkonfitüre
- » Quiche mit 3 Käsesorten

klein

[ ]

mittel

[ ]

groß

[ ] 24,50 €

[ ] 24,50 €

[ ] 25,50 €

[ ] 26,50 €

[ ] 27,50 €

[ ] 29,50 €

Fisch

- » Quiche Spinat - Lachs
- » Quiche Lorraine

[ ]

[ ]

[ ] 27,50 €

[ ] 26,90 €

Fleisch

- » Quiche Broccoli - Wacholderschinken
- » Quiche Hähnchen - Broccoli

[ ]

[ ]

[ ] 27,50 €

[ ] 28,50 €

#### Quiche - Die Exoten

vegi

- » Süßkartoffelquiche
- » Quiche rote Beete - Thymian
- » Quiche Kürbis - Roquefort - Birne

[ ]

[ ]

[ ] 28,50 €

[ ] 30,50 €

[ ] 30,50 €

Fisch

- » Quiche - Porree - Lachs

[ ]

[ ]

[ ] 27,50 €

Fleisch

- » Quiche Hähnchen - Paprika nach baskischer Art
- » Quiche Wacholderschinken - Erbsen
- » Quiche Wacholderschinken - Zuckerschoten - Möhren
- » Quiche Kochschinken - Spargel - Kartoffeln
- » Quiche Merguez - Kartoffel - Rosmarin
- » Quiche Merguez - Paprika
- » Quiche Apfel - Porée - Bergschinken

[ ]

[ ]

[ ] 28,50 €

[ ] 30,90 €

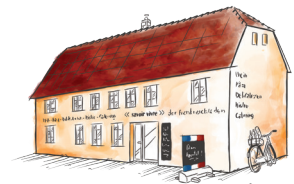
[ ] 30,90 €

[ ] 30,90 €

[ ] 32,00 €

[ ] 32,00 €

[ ] 30,90 €



## Catering – Juliens Regionale Küche

### Centre ouest – Zentrum West

#### Soup – Suppe

- » Veloute argenteuil (asperge) (Spargelcremesuppe)

#### Entree – Vorspeise

- » Pate vendeen (Kaninchenpastete)
- » Austern mit Schalottenessig

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » Kürbis-Roquefort-Birne
- » Möhren-Champignon

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Aligot mit Bratwurst
- » Lachs in weisser Buttersauce

#### Dessert – Nachspeise

- » Heidelbeerkuchen
- » Erdbeertorte

### Sud Est – Südost

#### Soup – Suppe

- » Veloute tomate orange (Tomaten-Orangen-Cremesuppe)
- » Soupe au pistou (provenzalische Gemüsesuppe)

#### Entree – Vorspeise

- » Tapenade (Olivenpaste)
- » Piperade (Gemüsespeise mit Tomaten u. Paprika)
- » Salat nicoise (Nizza-Salat)

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » Pissaladiere Provencale (provenzalischer Zwiebelkuchen)

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Fisch auf tian (Fisch kleingewürfelt)
- » Pot au feu (Fleisch in Brühe pochiert)

#### Dessert – Nachspeise

- » Tarte Tropezienne (Kuchen)
- » Gateau de savoie (Kuchen)

### Sud Ouest – Südwest

#### Soup – Suppe

- » Tourin bourru (Knoblauchcremesuppe)

#### Entree – Vorspeise

- » Gänserillettes
- » Salade Perigourdine (Entenstopfleber-Salat)

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » Hähnchen basquaise Art

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Cassou letet Confit
- » Canard a l'Orange (Entenbrust in Orangensoße)

#### Dessert – Nachspeise

- » Walnusskuchen
- » Gateau basque (Kuchen)

### Outre mer – frz. Insel

#### Soup – Suppe

- » Süßkartoffeln Curry – Kokos

#### Entree – Vorspeise

- » Accra de morue (gepökelter Kabeljau)
- » Hähnchenspieße in Sataysauce

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » Rougail saucisse (Wurst mit Tomatenpiment)
- » Fisch Curry

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Carre de porc ananas (gebratenes Schweinskarree mit Ananas)

#### Dessert – Nachspeise

- » Blanc manger coco (Kokoscreme)
- » Bavaois Mango und Passionsfrucht (Bayrischcreme)



## Catering – Juliens Regionale Küche

### Nord – Norden

#### Soup – Suppe

- » Veloute Saint Hubert (Maroilles Käse Suppe)
- » Suppe des Hortillonages (Gemüsesuppe)

#### Entree – Vorspeise

- » Ficelle Picarde
- » Goyere Käse in Brandteig

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » Flamiche mit Porree
- » Flamiche mit maroilles  
(flämische Quiche aus Nordfrankreich)

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Waterzoi Dorade
- » Lammkeule mit geräuchertem Knoblauch

#### Dessert – Nachspeise

- » Tarte au Fromage blanc 8: Spekulatius (Käsekuchen)
- » Apfel in Blätterteig (Rabotte)

### Est – Osten

#### Soup – Suppe

- » Potee champenoise (Gemüsesuppe)

#### Entree – Vorspeise

- » Forelle im Riesling
- » Pate en croute (Paste im Mürbeteig)

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » Quiche Lorraine

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Choucroute (Sauerkraut mit Wurst)
- » Kaninchen in Biersauce

#### Dessert – Nachspeise

- » Baba aux Rhum (Kuchen)
- » Kougelhopf

### Quest – Westen

#### Soup – Suppe

- » Bretonische Suppe

#### Entree – Vorspeise

- » Eier in normannischer Sauce
- » Gratinierte Jakobsmuschel auf Porree Fondue

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » Erbsen-Wacholderschinken
- » Spinat-Lachs

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Stachelrochen in Kapernsauce
- » Hähnchen vallee d'auge (Hähnchen in Calvados)

#### Dessert – Nachspeise

- » Gateau Breton (Kuchen)
- » Tarte tatin

### Centre est – Zentrum Ost

#### Soup – Suppe

- » Zwiebelsuppe

#### Entree – Vorspeise

- » Hecht Klößchen (quenelle)

#### Quiche – herzhafter Mürbeteig kuchen

- » drei Käsesorten
- » Boudin Noir Apfel

#### Plat principal – Hauptspeise

- » Forelle in Mandelsauce
- » Estouffade bourguignone

#### Dessert – Nachspeise

- » Schokokuchen mit Walnüssen

## Mögliche Beilagen für die Hauptspeisen

- » Pommes salardaise
- » Gratin dauphinois
- » Pilaff
- » Reis
- » Rosmarinkartoffeln
- » Fingerfood / Canapées / petit fours / macarons / unsere 1/8 Baguette verschieden belegt, gibt es weiterhin bitte uns gern ansprechen
- » Taboulé
- » Champignons mit Senf alter Art
- » Chicoree gratinees
- » Möhren o. Mairübchen cuit a blanc
- » Bohnen im Schinkenmantel
- » Rosenkohl mit Maronen
- » Fenchel mit Anis und Dill
- » karamalisierte Schalotten