



TRAITEUR & CHEFFE A DOMICILE

Chez Justine

LA CARTE



Valenciennes & environs

06 73 72 41 83 - justinemarechalle@chezjustine.fr

Formule Brunch - 39€ / personne

5 pièces salées au choix, 4 pièces sucrées au choix, une part de quiche artisanale, une portion de salade composée, une part de cake maison.

PIÈCES SALÉES

Œufs brouillés en cocotte	4,10€
Aromatisés à la truffe (+1€ sans truffe)	
Mini burger bœuf	4,10€
Cheddar & sauce cocktail	
Navette jambon & mimolette	3,10€
Roquette, tomates marinées & parmesan	
Navette Serrano	3,10€
Roquette, tomates marinées & parmesan	
Navette saumon	3,10€
Crème aneth & mâche	
Muffin chorizo	3,10€
Cheddar, herbes de Provence	
Mini lobster roll	6,50€
Pain viennois, homard, sauce maison aux herbes fraîches, crudités	
Muffin jambon emmental	3,10€
Version truffée pour 3,50€	
Croque jambon emmental	3,10€
Version truffée pour 3,50€	
Wrap saumon	3,10€
Crème ciboulette & roquette	
Œufs mimosa & ciboulette	3,10€
Saumon fumé & sésame	
Tartine avocat	4,10€
Saumon fumé & sésame	
Tartine tartare de tomates	3,10€
Échalotes, ail & herbes	
Verrine betterave	3,10€
Feta & herbes fraîches	

À PARTAGER

Quiches (8-10 pers)	28€
Au choix : poireaux/saumon, chèvre/épinards, champignons/lardons, lorraine, thon/tomates	

Salade de tomates (4 pers)

36€

Cœur de bœuf, basilic & mozzarella

Fougasse aux herbes & stracciatella

35€

Menthe & coriandre

Salade de pois chiches (4 pers)

28€

Menthe & coriandre

Saumon fumé à la ficelle (4 pers)

59€

Et ses blinis maison

Frites de patates douces (4 pers)

14€

Sauce yaourt & curry

PIÈCES SUCRÉES

Pancakes

3,10€

En grand saladier ou en verrine

Cake citron pavot (12 parts)

28€

En grand saladier ou en verrine

Moelleux à l'orange (12 parts)

28€

En grand saladier ou en verrine

Cheesecake (12 parts)

30€

En grand saladier ou en verrine

Muffins

3,10€

En grand saladier ou en verrine

Cookies

3,10€

En grand saladier ou en verrine

Salade de fruits de saison (4 pers)

39€

En grand saladier ou en verrine

PACK VIENNOISERIES & TARTINABLES - 8€ / PERS

1 Croissant

1 Pain au chocolat

1 Brioche indiv.

Mini tartinables

PACK BOISSONS - 9€ / PERS

Jus d'orange / pamplemousse pressé

Citronnade maison

Eau infusée concombre & menthe

Café

Thé Unami

Chocolat chaud

Barbecue & Brasero

Pour vos anniversaires, garden-party, repas d'entreprise, baptêmes ou événements privés - cuisson sur place et service complet. Cheffe 68€/h, personnel 42€/h.

Formule Conviviale <i>49€ / pers.</i> 2 grillades au choix 4 accompagnements maison 2 sauces maison Pain	Formule Gourmande <i>65€ / pers.</i> 3 grillades au choix 6 accompagnements maison 3 sauces maison Pain	Formule Premium <i>79€ / pers.</i> 3 grillades, dont pièce de bœuf à partager 6 accompagnements maison 3 sauces maison Pain
---	--	--

ACCOMPAGNEMENTS & SALADES MAISON

Pommes de terre grenaille rôties
À l'ail et au thym

Carottes râpées citron et ciboulette
Basilic et pignons de pin

Salade tomates cerises, mozzarella
Basilic et pignons de pin

Pois chiches parfumés à la thaï
Burrata et amandes effilées

Pêches rôties au miel
Burrata et amandes effilées

Ratatouille maison
Aux légumes de saison

Salade fraîcheur concombre
Pastèque, melon, feta et menthe

Brochette de légumes grillées
Aux herbes fraîches

Taboulé libanais
Aux herbes fraîches

Salade de lentilles aux herbes
Et légumes grillés

Salade de pâtes au pesto
Et légumes grillés

GRILLADES

Brochette de volaille

Marinée aux herbes et citron

Brochette de volaille

Marinée aux épices tandoori ou curry

Saucisse artisanale grillée

À partager

Merguez grillée

À partager

Brochette de bœuf marinée

À partager

Travers de porc marinés

À partager

Côte à l'os de bœuf

À partager

Côte de porc

Marinée aux épices

SAUCES MAISON

Mayonnaise à la truffe ou nature

Sauce cocktail

Crème aux herbes fraîches

Sauce au poivre

Sauce barbecue maison

Sauce curry

OPTIONS GOURMANDES

Buffet de desserts maison

8 à 12€/pers

Plateau de fromages affinés

9€/pers

Personnel de service

sur devis

Vaisselle et matériel de réception

sur devis

Les formules à domicile

8 personnes minimum. Repas livré avec fiche d'instruction, ou prestation complète assurée par Justine (décoration, service, débarrassage, nettoyage - 68€/h). Menus personnalisables selon vos envies.

Menu Découverte

59€ / pers.

Amuse-bouches surprise
Une entrée au choix
Un plat au choix
Un dessert au choix

Menu Signature

79€ / pers.

Amuse-bouches surprise
Une entrée au choix
Un plat au choix
Un dessert au choix

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte

Crème de petits pois, carottes glacées et mouillettes grillées

Cassolette de légumes du moment

Gratinée à la mozzarella di buffala, crumble amande et noisette

Samoussas au brie

Thym, pointe de miel et noix

Tartare de saumon

D'origine écossaise Label rouge, pommes granny, citron, huile d'olive et aneth

Cocotte d'oeufs brouillés

Aromatisés à la truffe, lard grillé et mouillettes briochées

Foie gras mi-cuit

Au porto et au cognac, figues rôties au miel et brioche parisienne

Saumon fumé

À la ficelle, sauce ciboulette, citron et toasts grillés

Cassolette de St-Jacques

Françaises sur lit de poireaux et pointe de safran

LES PLATS

Mijoté de poulet fermier

Label rouge, épices tandoori, riz basmati parfumé au jasmin

Filet de bar

Écrasé de pommes de terre à la ciboulette, courgettes poêlées à l'ail, tomates cerises au four, sauce au curcuma

Demi magret de canard

Sauce au miel et au romarin, écrasé de pommes de terre et patates douces, endives braisées

Linguines à l'italienne

Tomates cerises et marinées, ail, pesto de tomates, crème, basilic frais, pignons de pin grillés, Serrano 24 mois, copeaux de parmesan

Tataki de thon rouge

Sauce thaï, pointe de wasabi, risotto à l'encre de seiche, poivrons confits

Saint-Jacques

Françaises snackées, poêlée de champignons shiitaké, risotto crémeux, beurre blanc à la ciboulette

Filet de bœuf

Irlandais, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre, carottes glacées légèrement sucrées

Ravioles

Au parmesan et à la ricotta, sauce truffée, copeaux de truffe, pointe de roquette et parmesan

LES DESSERTS

Fondant cœur coulant au chocolat

Chantilly vanillée au mascarpone

Tarte fine aux pommes

Caramel beurre salé et chantilly vanillée

Tiramisu

Aux fruits rouges et spéculoos

Cheesecake

Aux palets bretons, citron et zeste de citron vert

DESSERTS - SIGNATURE

Macaron vanillé

Ganache légère à la pistache, framboises fraîches

Financier à l'amande

Cerises griottes et glace au lait d'amande

Tartelette sablée

Chocolat/caramel au beurre salé et cacahuètes caramélisées

Tarte fine

Pommes golden caramélisées, glace aux cannellés de Bordeaux

Envie fromagère ? Assiette de fromage affiné (ferme du Pont des Loups), pains spéciaux et salade de noix et raisins secs - 14€/personne. Un acompte de 50% est demandé avant la prestation, lors de la réservation. Le reste étant dû le jour de la prestation / livraison (espèces ou carte bancaire acceptées).

À emporter & livraison

6 plats minimum, sur réservation 48h à l'avance.

LES ENTRÉES

Tomate cœur de bœuf 10€

Huile d'olive et balsamique, burrata crémeuse, basilic frais, pignons et pointe de roquette

Tartare de saumon 11€

D'origine écossaise Label rouge, pommes granny, citron et aneth

Samoussas au chèvre 9€

Épinards, pointe de miel et noix

LES DESSERTS

Fondant 5€

Cœur coulant au chocolat, chantilly vanillée au mascarpone

Cookie 5€

Fondant et croustillant aux trois chocolats et noisettes

Cheesecake 5€

Spéculoos, vanille, coulis de fruits rouges et copeaux de chocolat blanc

Tiramisu 5€

À l'italienne

Macaron 6€

Aux poires, ganache au caramel beurre salé et son coulis

LES PLATS

Mijoté de poulet fermier 16€

Label rouge, épices tandoori, riz basmati parfumé au jasmin

Linguines à l'italienne 16€

Tomates cerises, tomates marinées, ail, pesto de tomates, crème, basilic frais, pignons, Serrano 24 mois, parmesan

Pavé de saumon 19€

D'origine écossaise Label rouge, risotto crémeux aux herbes, sauce au curcuma

Croque Monsieur 15€

À la béchamel truffée, jambon et comté râpé

Poke bowl (format XL) 20€

Tartare de saumon mariné à la thaï, avocat, carottes, concombres, radis, chou rouge, mangue, pois chiche, fèves, riz sushi, graines de sésame, pignons, graines de courge, sauce thaï

Salade César 14€

Poulet mariné au paprika, sucrine, concombres, tomates cerises, croûtons aux herbes de Provence, copeaux de parmesan, sauce César

Quiche au chèvre

14€

Épinards et pignon de pin, accompagnée d'une salade

Quiche au thon

14€

Comté, tomates et herbes, accompagnée d'une salade

Quiche au saumon

16€

Poireaux, emmental, accompagnée d'une salade

Privatisez le restaurant pour vos événements - trois salles dès 8 personnes, ou l'établissement entier avec terrasse, jusqu'à 30 convives en format dînatoire. Tarif à la demande.

Le buffet dînatoire

Minimum 6 pièces par variété.

PIÈCES SALÉES - 3,10€ / PIÈCE

Wrap au saumon

Fumé d'Écosse, crème à la ciboulette citronnée et mâche

Fougasse aux herbes

Et sa stracciatella

Toast brioché

Au chèvre, miel, noix et thym

Crème de poireaux

Et asperges vertes en verrine

Tapenade

D'olives vertes et gressins

Verrine de tomates cerises

Burrata, basilic frais et vinaigrette à l'huile d'olive et au balsamique

Muffin au chorizo

Emmental et cheddar

Bruschetta

Façon pizza

Poivronnade

Et gressins

POUR LES PLUS GOURMANDS - 4,10€ / PIÈCE

Verrine de tartare au saumon

Label rouge, huile d'olive, citron et aneth, pommes granny

Samoussas au bœuf

Petits légumes et épices marocaines

Burger au bœuf charolais

Mayonnaise truffée ou sauce cocktail

Croque monsieur

Au jambon, comté AOP et béchamel à la truffe

Foie gras mi-cuit

Au porto et au cognac, sur confit de figues et pain d'épices

PIÈCES SUCRÉES - 3,10€ / PIÈCE

Fondant

Au chocolat

Moelleux

Au citron et pavot

Pana Cotta

Et coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat

Et fleur de sel

Macaron vanillé

À la crème de pistache et aux framboises

Cookie

Aux 3 chocolats et aux noisettes

Cannelé

Ou meringue

Tiramisu aux fruits rouges

Et spéculoos

Tiramisu aux spéculoos

Ananas rôtis et caramel au beurre salé

Pavlova

En verrine

Financier à l'amande

Et sa pointe de fleur d'oranger

Tarte au citron meringuée

En verrine