

*La Celtide*  
**Manger autrement**



**Menus festifs**

Menu plaisir .....17,00 €

-Entrées : salade chèvre chaud ou salade œuf jambon tomates ou salade emmental œuf tomates.

-Gallettes spécialités :

A choisir à la carte 3 différentes maximum.

-Gâteau d'anniversaire

Menu gourmand .....25,00 €

-Entrées : parmi la carte 3 choix au maximum

-Gallettes spécialité : 3 choix parmi la carte

-Gâteau d'anniversaire avec décoration.

Menu gastronomique .....29,00 €

-Entrées : salade périgourdine ou océane

-Gallettes gastronomique : au choix à la carte.

Excepté la galette Compostelle truffée.

-Gâteau d'anniversaire avec décoration

**D**

*La Celtide*  
14, avenue de Paris  
RN 19  
Bonneuil sur Marne  
Téléphone : 01 43 39 08 04  
[www.laceltide.fr](http://www.laceltide.fr)  
Email: [laceltide@orange.fr](mailto:laceltide@orange.fr)

*A bientôt dans notre établissement*



*L'auberge Gauloise*

*Crêperie Bretonne*

*Restaurant gaulois*

*Première crêzzeria du monde*

*Vous propose :*

*Menus d'affaire*

*Soirée anniversaire*

*Séminaire*

*Soirée Celtique*

*Produits à emporter*

*Réservation de Salle*

*Animations*



Réservez vos déjeuners ou vos soirées dans un cadre original et faites bonne affaire en étonnant vos convives par des mets enchanteurs.  
Redécouvrez La cuisine Gauloise au travers des plats ancestraux !...

### *Le couscous Gaulois*

Plat de différentes viandes saisies à la graisse de canard avec les épices et les herbes aromatiques utilisées à l'époque, puis mijotées dans un bouillon avec des légumes de saison, accompagné de semoule de blé dur.

Couscous des Avernès : porc et poulet .  
Couscous Gaélique : porc, agneau et poulet.  
Couscous des Senons : bœuf et poulet.  
Couscous des Parisiens : veau et poulet  
Couscous des Séquanes : saucisse de Morteau et poulet

### **Autre spécialité Gauloise**

Civet de sanglier et ses légumes à la gauloise.

### **Spécialités de La Celtide**

Blanquette de saint Jacques accompagné de riz pilaf aux légumes.

Ravioles de poisson et son coulis de langoustine sur lit de poireaux.

### *Les Poêlées gourmandes*

*Escalopes de foie gras poêlée sauce bigarade accompagnée de pomme, d'une purée de marron aux figues et d'un chutney pomme mangue ..... 18,50*

*Poêlé de saint jacques à la crème truffée avec brunoise de légume et pointes d'asperges ..... 21,50*

### *La Celtide gourmande*

*Blanquette de Saint jacques ..... 18,50*

*Capitaine hadock, sauce whisky et riz tournesol ..... 18,50*

*Civet de sanglier et ses légumes à la gauloise ..... 18,50*

*Couscous Gaulois des Vénètes : avec pavé de poisson de saison moules et pétoncles ..... 18,50*

*Choucroute Francontoise avec saucisse de Morteau ..... 14,30*

*Bon fumet*



## **Menu Gaulois**

*Salade périgourdine, civet de sanglier légumes à la gauloise et far au miel ..... 27,90 €*

### Tarif des Prestations

Cocktail Champenois ou normand avec Amuse-bouche ..... 6,50 €  
Gâteau anniversaire ..... 5,50 €  
Gâteau anniversaire de lux ..... 7,00 €

### Les plats Gaulois

Couscous gaulois des Séquanes..... 14,00 €  
Couscous gaulois des Arvernès ..... 16,00 €  
Couscous gaulois Gaélique ..... 18,00 €  
Couscous gaulois des Senons ..... 17,00 €  
Couscous gaulois des Parisiens ..... 20,00 €

### Spécialités de La Celtide

Gratin du pêcheur ..... 16,00 €  
Ravioles de poisson ..... 13,50 €

### Animation musicale

Musique à thème  
Soirée karaoké  
Demander devis

Réduction groupe,  
Comité d'entreprise