



*Traiteur - Organisateur de réception*

5 rue Victor Hugo

62800 LIÉVIN

☎ : 06.08.91.07.32 / @ : [le.filet.mignon@orange.fr](mailto:le.filet.mignon@orange.fr)

# Mariage et événement familial

## Tarifs 2026



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

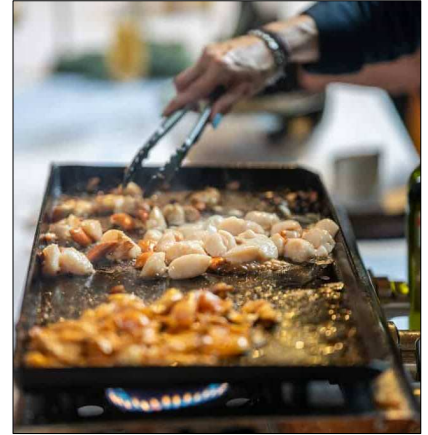
Retrouvez toute notre offre sur : [www.lefiletmignon.fr](http://www.lefiletmignon.fr) / Rejoignez nous sur **facebook**

## POUR VOTRE APÉRITIF, VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

### Show cooking à partir de

Toast salé froid /mignardise sucrée	6.90€
Toast salé chaud	0,85€
Verrine salée ou sucrée	0,85€
Cuillère chinoise	1,80€
Petits pains garnis	1,00€
Macotch / Platseck /Macarons	0,85€
Pain surprise 10 personnes	0,95€
Pain surprise 12 personnes	35,00€
Mini wraps / mini bagnat	38,00€
Brochette de fruits	0.95€
Mini burger ou brochette tomate/mozza	0,95€
Forfait boissons vin d'honneur (à discrétion)	1,70€
Forfait boissons repas à partir de	4,90€
	10,50€

6.90€
0,85€
0,85€
1,80€
1,00€
0,85€
0,95€
35,00€
38,00€
0.95€
0,95€
1,70€
4,90€
10,50€



### LES POTAGES

Crème Argenteuil (asperges)	2,70€
Crème de Courgette	2,70€
Crème Champêtre (champignons)	2,70€
Crème Dubarry (chou fleur)	2,70€
Crème Choisy (laitue)	2,70€
Crème de Butternut (en saison)	2,70€
Velouté de potiron (en saison)	2,70€
Soupe à l'oignon (croûtons+ gruyère)	2,70€

### LES ENTRÉES FROIDES

#### ET HORS D'ŒUVRE

Duo de saumon	8,00€
Médaille de saumon	6,90€
Saumon fumé maison	7,50€
Le Périgourdin	8,80€
Demi langouste garnie en Belle Vue	26,80€
Duo Scandinave	7,90€
Assiette Californienne	7,90€
Ananas à la Tahitienne	5,80€
Foie gras et son chutney de fruits rouges	9,10€
Assiette Périgourdine	9,50€
Pamplousse cocktail aux crevettes	4,10€
Melon au porto et jambon cru (selon saison)	5,80€
Trilogie terre et mer	9,50€
Assortiment 3 verrines variées	9,10€
Assiette Parisienne	8,10€
Assiette Nordique	9,10€
Avocat au crabe	3,60€



### LES ENTRÉES CHAUDES

#### DIVERS

Trilogie du nord	9,90€
Mille feuilles de la mer	5,80€
Feuilleté campagnard	5,80€
Escalope de foie gras/pomme tatin	10,90€
Feuilleté de lotte Thermidor	6,30€
Croustade de volaille / salade composée	5,80€
Flamiche au choix	4,10€
Langue de bœuf (sauce aurore avec légumes)	8,10€
Jambon madère / Tartelette aux pommes	8,50€
Médaille de ris de veau aux cèpes	12,40€
Croustade de ris de veau	7,80€
Croustillant pomme/chèvre/miel	7,20€
Assiette Italienne	10.30€

#### LES PRODUITS DE LA MER

Noix de St Jacques à la provençale	9,30€
Noix de St Jacques	9,30€
Feuilleté de saumon	7,70€
Poêlée de lotte à la provençale	10,20€
Saumon à l'oseille	8,90€
Duo de saumon en ballottine	9,60€
Filet de sole sauce homard	9,60€
Filet de sole au saumon	9,80€
Lotte fondue de poireaux	10,40€
Duo de poissons sauce citronnée	9,50€
Filet de turbo sauce Normande	9,50€
Filet de lieu noir sauce cumin	9,90€
Filet de bar à la normande	9,90€
Papillote de poissons à la monégasque	9,90€
Dos de colin à la dieppoise	8,90€
Duo St jacques/saumon	10,20€

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



## LES VIANDES

Gigot de 7heures	14,50€
Rôti de porc au poivre vert	9,60€
Rôti de porc à l'ananas	9,60€
Rôti de porc Orloff	9,60€
Sauté de porc provençal	9,10€
Mignon de porc à la bretonne	10,90€
Mignon de porc à la moutarde	10,90€
Grenadin de veau aux cèpes	11,90€
Carré de veau soubise	12,40€
Rôti de veau aux champignons	12,40€
Filet de veau aux morilles	14,70€
Longe de veau foie gras/pain d'épices	12,90€
Longe de veau aux morilles	13,10€
Cœur de Charolais	12,30€
Souris d'agneau rôtie	15,60€
Pavé de bœuf Rossini	14,60€

## LES VOLAILLES

Caille farcie aux raisins	8,90€
Cuisse de canard en confit	10,90€
Magret de canard au poivre vert..	13,90€
½ Coquelet sauce champagne	10,90€
Cuisse de lapin au romarin	11,30€
Jambonnette de dinde en confit	10,30€
Fricassée de volaille au maroilles	9,70€
Pintade forestière	11,10€
Pintade aux pêches	11,10€
Pintade rôtie à l'ananas	11,10€
Poulet basquaise	9,20€
Coq à la bourguignonne	10,10€
Cuisse de poulet farcie aux bolets	9,30€
Gigolette de Poulet aux girolles	9,30€
Chapon à la parisienne (en saison)	10,90€
Chevreuil sauce chasseur (en saison)	15,10€
Colombo de poulet antillais	9,90€

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€
Brioche de chèvre aux lardons	4,30€



## LES SPECIALITES

Couscous (poulet, mouton, merguez)	12,10€
Cassoulet (saucissons, saucisse, lard frais, agneau)	11,50€
Choucroute (saucissons, saucisse, lard frais, lard fumé)	11,90€
Blanquette de veau	12,20€
Paella	12,80€
Tajine d'agneau Avec accompagnements	10,90€
Carbonnade flamande	11,90€

## LES FROMAGES

Assiette de fromages (3sortes, beurre)/ salade	3,80€
Buffet 5 à 7 fromages avec salade, jambon cru	4,60€

## LES SORBETS avec alcool

Citron Vodka / Poire Poirrette	2,50€
Pomme Calvados	2,50€
Pêche sanguine Cachaça	2,50€
Fruit de la passion Mandarine Impériale	2,50€
Glace à la chicorée Fleur de Bière	2,50€
Framboise / Champagne	3,10€
Mais aussi violette, spéculos, melon, rhubarbe...	

## LA PALETTE DES DESSERTS

Chambord fruits exotiques, passion...	3,90€
Fraisier ou Framboisier	3,90€
Forêt noire	3,90€
Craquant au chocolat ou spéculos	3,90€
Délice poire caramel	3,90€
Multi fruits rouges ou jaunes	3,90€
Marbré 3 chocolats	3,90€
3 choux/convives	6,30€
Café gourmand (4 pièces)	5,60€

## LES INDIVIDUELS ET TARTES

Tarte tatin	2,60€
Tarte citron meringuée	2,10€
Tarte aux poires	1,80€
Tarte normande aux pommes	1,80€
Tarte à la rhubarbe	2,60€
Tarte à la crème	1,70€

## LES PETITS PLAISIRS

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

## LES FRUITS

Corbeille de fruits frais (15 personnes)	60,20€
------------------------------------------	--------



## & Nos buffets froids &



### Menu à 15,10€

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

\*\*\*\*\*

*Poulet Rôti en Gelée*  
*Rôti de Porc à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Salade de Dâtes Colorées*  
*Salade Piémontaise / Salade Niçoise*

\*\*\*\*\*

*Plateau Trois Fromage*  
*Pain et Beurre*

\*\*\*\*\*

*Tarte au choix*  
*Ou supplément pour Gâteaux (3,20 la part)*

Menu à 19,80€

*Assortiment de Crudités (coleslaw, macédoine, céleris)*

*Tomate au Thon ou Pêche au Thon*

\*\*\*\*\*

*La Palette de Charcuteries (Roulades, rosette)*

*Terrines*



*Jambon des Ardennes*

\*\*\*\*\*

*Rosbif*

*Poulet Rôti en Gelée*

*Rôti de Porc à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Salade de Nordique, Salade Paysanne,*

*Salade de Niçoise et Salade Strasbourgeoise*

\*\*\*\*\*

*Plateau de Fromage*

*Rain et Beurre*

\*\*\*\*\*

*Tarte au choix*

*Ou supplément pour Gâteaux (3,10€ la part)*



Menu à 27,90€

*Ananas à la Tahitienne ou Melon au porto*

*Buffet parisien ou Buffet nordique*

\*\*\*\*\*

*Giglette de Poulet farci*

*Rosbif*

*Rôti de Porc à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Salade Diémontaise*

*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*



Menu à 29,10€

*Duo de Saumon ou Buffet périgourdin*

*Avocat au crabe ou Assortiment de wraps*

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

\*\*\*\*\*

*Giglette de Poulet farcie aux cèpes*

*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*





### **FORMULE 1 – 15€**

**ENTRÉE** – pizza, ficelle picarde, quiche...

**PLAT** – escalope de volaille/dôme de pdt, pâtes bolognaises, pâtes carbo, lasagnes...

**DESSERT** – buffet de dessert ou fondant chocolat

### **FORMULE 2 – 13€**

**PLAT** – escalope de volaille/dôme de pdt, pâtes bolognaises, pâtes carbo, lasagnes...

**DESSERT** – buffet de dessert ou fondant chocolat



# *Nos idées de menus chauds*

## Buffet Chaud/froid à 32,30€

### **BUFFET D'ENTRÉES**

Melon au porto, Filet fumé, Bruschetta,  
Verrine Californienne, Brochette de Requin  
mariné, Verrine gaspacho tomate/burrata/roquette.

Accompagnements froids : légumes grillés (aubergine,  
courgette, poivron), salade italienne, salade d'anchois,  
salade perles marines

### **BUFFET PLAT**

Rosbif froid, Gambas snackées, Brochette de  
poulet tandoori, St jacques snackée,

Lasagnes de légumes

Accompagnements : légumes snackés, salade grecques,  
pomme de terre braisée, salade paysanne

~~~~~

Buffet de Fromage (5 à 7 sortes), duo de salade,  
jambon cru à la coupe

~~~~~

Buffet de dessert

~~~~~

Café



## Menu à 25,60€

### *Potage au choix*

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

~~~~~

### *Entrée au choix*

Médailillon de Saumon en Bellevue  
Langue de Bœuf sauce Aurore  
Jambon au Madère  
Proustade Campagnarde  
Proustillant pomme/chèvre/miel

~~~~~

### *Plat principal au choix*

Rôti de Porc Orloff  
Blanquette de veau  
Guisse de Canard en confit  
Carbonnade flamande  
Mignon de porc à la moutarde  
Giglette de Poulet aux girolles  
Accompagnés de 3 garnitures au choix

~~~~~

Assiette de Fromage

~~~~~

Tarte Villageoise

Ou supplément pour Gâteaux (3,10€ la part)



## Menu à 28,60€

### *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*  
*Giglette de poulet aux bolets*  
*Guisse de Canard en confit*  
*Poulet Basquaise*  
*Emincés de volailles au maroilles*  
*Blanquette de veau*  
*Carbonnade Flamande*  
*Accompagnés de 3 garnitures au choix*

~~~~~

### *Buffet de fromage*

*Les Deux Jambons avec Salade*

~~~~~

### *Tarte à l'Ancienne*

*Ou supplément pour Gâteaux (3,10 € la part)*



## Menu à 35,60€

### *Entrée froide au choix*

*Saumon fumé et ses Toasts*  
*Médaille de Saumon en Sellarue*  
*Périgourdin*  
*Melon au Porto*  
*Ananas farci*

~~~~~

### *Entrée chaude au choix*

*Groustillant pomme/chèvre/miel*  
*Groustade aux ris de veau*  
*Brochette st jacques/saumon*  
*Duo de Poisson sauce Citronnée*  
*Loupette de Saumon*

~~~~~

### *Plat principal au choix*

*Carré de Veau Soubise*  
*Gigot d'Agneau*  
*Mignon de porc à la bretonne*  
*Rôti de Veau Forestier*  
*1/2 coquelet sauce champagne*  
*Trilogie du Nord*  
*Pintade Forestière au Salvador*  
*Pintade aux Pêches*  
*Accompagnés de 3 garnitures au choix*

~~~~~

### *Buffet de fromage*

*Les Deux Jambons avec Salade*

~~~~~

### *Dessert au choix*



## Menu à 38,90€

### *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*

Dinde aux Poires  
Ravi de Bœuf Rossini  
Veau aux Morilles  
Magret de Canard  
au poivre vert ou au vinaigre de framboise  
Cœur de Pharolais  
Accompagné de leur garniture au choix

~~~~~

### *Buffet de fromage*

Les Deux Jambons avec Salade

~~~~~

### *Dessert au choix*



## Menu à 43,80€

Foie Gras de Canard et ses Toasts  
Trilogie terre et mer

~~~~~

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

~~~~~

### *Sorbet au choix*

~~~~~

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

~~~~~

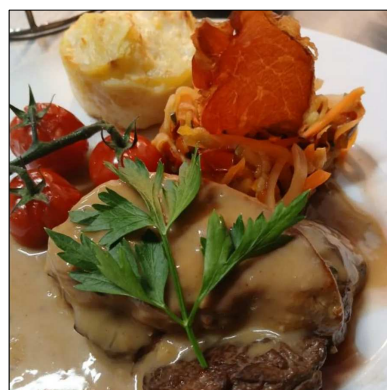
Brochette de fruits, Salade

~~~~~

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 !*

*Barbecue à partir de 40 convives*

*Formule à 37€/convive*

*Cocktail d'entrée :*

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

*Ou Buffet d'entrées (charcuteries, poissons...) + 4€/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](http://www.lefiletmignon.fr) / Rejoignez nous sur **facebook**



## « Nos idées de Vin d'honneur »

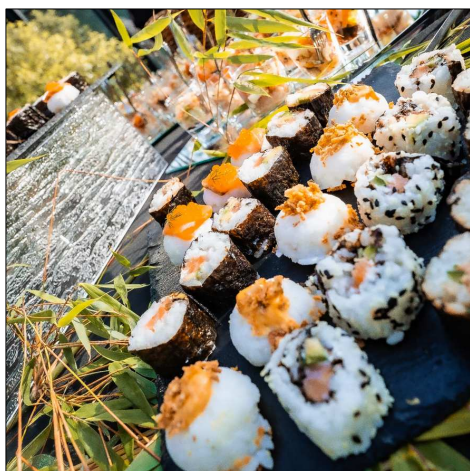


### « Formule à 5.95€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 2 mignardises sucrées
- 1 brochette de fruits

### « Formule à 6.95€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 3 mignardises sucrées
- 1 pain surprise au choix/40 convives



### « Formule à 8.05€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 2 cuillères chinoises
- 2 brochettes de fruits
- 1 mignardise sucrée

### « Formule à 8.95€/ convive »

- 1 navette
- 1 verrine salée
- 1 mini wrap
- 1 toast froid
- 1 toast chaud
- 2 mignardises sucrées
- 1 brochette de fruits
- 1 pain surprise / 30 convives





*La soirée de mariage, pour une réussite parfaite...*

*Peu importe le style de repas que vous choisirez; buffet, repas chaud, mixte des 2....nous dirons que l'important va être la cohésion et l'entente entre le Filet Mignon et votre équipe d'animation DJ.*

*Cela paraît sans grande importance lorsqu'on est au début de ses préparatifs, mais sincèrement, cela peut vite devenir moins marrant le Jour J.*

*Questionnez le DJ sur sa façon de se coordonner avec le Traiteur, c'est très important. C'est primordial même pour une soirée réussie. En général notre équipe cale la chronologie du repas en fonction de l'heure à laquelle vous souhaitez votre gâteau (à ce propos 1h 30 du matin paraît être un bon deal), ensuite donc l'équipe connaît comment timer votre repas.*

*Imaginez le cuisinier en cuisine qui se tient prêt à envoyer 130 assiettes chaudes en même temps, les serveurs dans les starting blocks et le DJ, dans le noir, boule à facettes et casque sur les oreilles, qui mixte sans se préoccuper de ce qui se passe en cuisine...*

*Non, non, là, ça ne le fait pas parce que les deux prestataires doivent être totalement raccord. Le plat chaud arrive et bien, la lumière revient, le son baisse, on bascule sur une musique d'ambiance, les danseurs se rassoient et on mange chaud!*

*Si vos invités font "waoh" en découvrant votre salle, "très très bon" en mangeant et qu'ils sont 95% du temps sur la piste, vous avez tout gagné !*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LE FILET MIGNON**, entreprise de mariage reconnue comme l'une des meilleures de France, est lauréate des Wedding Awards 2026

**Liévin, le 21 Janvier 2026**

Mariages.net, plateforme de mariage de référence faisant partie du groupe The Knot Worldwide Inc., a annoncé les entreprises lauréates de sa **12ème édition des Wedding Awards**. **LE FILET MIGNON**, PAS-DE-CALAIS, a été plébiscité par les couples et fait partie des prestataires de mariage les mieux notés du pays.

**Les Wedding Awards récompensent l'excellence dans le secteur nuptial en France. Les entreprises gagnantes remportent le prix uniquement à partir des avis donnés par les couples récemment mariés. Plus de 105 000 avis vérifiés ont été recueillis et analysés en 2025, pour plus de 75 000 professionnels référencés sur Mariages.net.**

**Cette distinction est donc l'une des plus complètes et des plus transparentes du secteur du mariage en France. Par ailleurs, pour être éligible, les entreprises devaient recueillir au moins 7 avis entre le 1er janvier et le 31 décembre 2025, avec une note moyenne de 4,75/5.**

### **La reconnaissance de l'excellence**

L'entreprise **LE FILET MIGNON (PAS-DE-CALAIS )** a été désignée lauréate dans la catégorie **TRAITEUR EVENEMENTIEL** de Mariages.net. Ce prix est le reflet de son engagement, de son professionnalisme et de l'expérience exceptionnelle qu'elle offre aux couples. Le label Wedding Awards est désormais visible sur son profil de Mariages.net. Il est gage d'excellence pour des centaines de milliers de couples qui, tous les ans, utilisent le site ou l'application pour trouver les professionnels de leur mariage.

### **Le mot de Raina Moskowitz, CEO de The Knot Worldwide (société mère de Mariages.net)**

*« Chez The Knot Worldwide, nous sommes fiers de célébrer le talent et l'engagement incroyables des professionnels du mariage qui rendent possibles les plus beaux moments de la vie », explique Raina Moskowitz, CEO du groupe The Knot Worldwide. « Les Wedding Awards de **Mariages.net** mettent en lumière le meilleur du secteur nuptial de France. Il s'agit de professionnels qui gagnent la confiance et les éloges des couples grâce à un service d'exception, à de la créativité et de l'engagement sans faille. Ces lauréats représentent à la perfection le cœur de notre travail : aider tous les couples à célébrer des moments uniques qui leur ressemblent. »*

### **Les entreprises lauréates**

Les Wedding Awards de Mariages.net sont décernés dans les catégories suivantes : Lieux de mariage, Traiteur, Photo, Vidéo, Musique, Voiture, Faire-part, Cadeaux aux invités, Fleurs et Décoration, Animation, Organisation, Officiants, Wedding cake, Mariée et Accessoires, Marié et Accessoires, Beauté et bien-être, Bijoux, Lune de Miel et Autres services.

[La liste complète des lauréats peut être consultée via ce lien :](https://www.mariages.net/wedding-awards)  
<https://www.mariages.net/wedding-awards>

## **À propos de Mariages.net**

Mariages.net, du groupe international The Knot Worldwide, est un site leader dans le secteur du mariage en France. Grâce à ses sites de mariage personnalisables, ses outils de planification, son annuaire de prestataires, son contenu inspirant et ses applications mobiles, Mariages.net aide les couples à gérer leur budget, à trouver des professionnels et à les guider à chaque étape de l'organisation de leur mariage. Dans plus de 10 pays d'Europe, d'Amérique du Nord, d'Amérique latine et d'Asie, The Knot Worldwide accompagne et soutient toutes les célébrations. Les marques de l'entreprise proposent des produits, services et contenus d'exception pour transformer les projets de fête et les rêves de chacun, en réalité. Avec l'ensemble de ses marques spécialisées dans le secteur nuptial comme The Knot, WeddingWire, Bodas.net, Hitched.co.uk, Mariages.net, Matrimonio.com, Casamentos.pt et bien d'autres, le groupe dispose d'une vaste base de données rassemblant des centaines de milliers de professionnels du mariage pour aider les couples à organiser le plus beau jour de leur vie.

**Pour plus d'informations sur [LE FILET MIGNON](#), merci d'utiliser les contacts suivants :**

**Numéro de téléphone : 06.09.78.32.08**

**E-mail : [sevinclaudy@orange.fr](mailto:sevinclaudy@orange.fr)**

