

Menu



Menu 1 Noël - € 60,00

Velouté de champignons de bois
≈
Roulade de sole farcie
≈
Roulade de dinde farcie aux truffes,
foie gras et fine champagne,
légumes primeur, gratin dauphinois
≈
Bûche

Menu 1 Nouvel An - € 70,00

Bisque de homard- garni de morceaux
de homard
≈
Coquille Saint Jacques (3)
purée de brocoli aux truffes
≈
Noisette de biche sauce Grand Veneur,
pomme aux airelles, chicon, champignons
des bois gratin dauphinois
≈
Dessert de l'An Neuf

Menu 2 Noël - € 45,00

Veloute de pourpier saumon fumé
≈
Ravioles au king crab
≈
Civet de jeune cerf, pomme aux airelles,
gratin dauphinois
≈
Bûche

Menu 2 Nouvel An - € 45,00

Velouté d'asperges vertes crevettes grises
≈
Scampi façon Thai (4)
≈
Pintadeau farci, légumes primeures,
gratin dauphinois
≈
Dessert de l'An Neuf

** Nos prix peuvent varier selon le prix du marché..*



Noël – Nouvel-an 2023 - 2024

Cher clients,

Pour **NOËL** vous pouvez commander jusqu'au **21 décembre** et pour **Nouvel An** jusqu'au **28 décembre**.

Pour les commandes passées après ces dates nous ne pouvons garantir que l'assortiment complet soit encore disponible

En vue de mieux vous satisfaire, pouvons-nous vous demander de ne pas tarder à passer votre commande ceci afin de faciliter l'organisation de notre travail.

Nous travaillons **uniquement** sur commande

Merci d'avance.

Philippe Remon

Durant les fêtes de fin d'année notre magasin sera ouvert :

Samedi 24 déc & 31 déc 9 h - 15 h

Dimanche 25 déc & 1 janvier - Enlevement 10 h - 12 h

Entrees Suggestions

Apéritif	€
Assortiment de bouchées chaudes (15 pièces)	24,00
Planche tapas= charcuterie fine, fromage, anchois etc 120 gr	11,00 pp
Assortiment de verrines froides 12 pièces :	36,00
- 3 dos de saumon wakame	
- 3 foie gras garni	
- 3 tartare de st jacques aux truffes	
- 3 scampi mangue	
Plateau de 50 mini sandwiches garnis	95,00
Potages	
Bisque de homard, chair de homard	28,00/l
Velouté de champignons des bois et sa garniture	18,00/l
Velouté de pourpier – saumon fumé	12,00/l
Entrées froides	
½ homard en "Bellevue" mini tomate crevette, mayo et sauce cocktail +/- 350 gr	42,50
Homard cuit +/- 700 gr coupé en deux- sauces mayo et cocktail	65,00/pièce
6 huîtres de Zélande 0000 , pain d'huitres	24,00
Foie gras confiture d'oignons maison, toast brioché	22,50 (x)
Assiette Tapas au saumon fumé, foie gras, jambon Mangalica	28,50 (x)
Carpaccio de Saint Jacques, scampi mangue, magret de canard	
Carpaccio de bœuf Waguy	18,50
Entrées chaudes	
Croquette au fromage	3,50/pièce
Croquette aux crevettes grises	6,00/pièce
6 scampi, façon Thai	18,50
Gratin de coquilles Saint Jacques sauce champagne (3)	20,00
½ homard +/-350gr au légumes primeurs sauce au vin Chablis	42,50
Coquilles St Jacques (3) puree de brocoli - truffe - sauce au vin Sancerre	20,00

(x) Consigne : 15 €

Plat Principal

Poisson	€/pp
Filets de sole (3) farcis coulis de crustacés	32,00
Dos de cabillaud à la Royale ,	30,00
Volaille	
Roulade de dinde farcie aux truffes, foie gras et fine champagne (uniquement Noël)	30,50
Magret de Canard sauce à l'orange et poivre vert, légumes primeur et gratin dauphinois	27,00
Gibier	
Noisette de biche sauce Grand Veneur, pomme aux aïelles, chicon, champignons des bois gratin dauphinois	32,00
Suprême de faisan, chicons, pomme aux aïelles, champignons de bois, gratin dauphinois	28,00
Civet de faon, pomme aïelle gratin dauphinois	20,00
Viande	
Filet pur Patta Negra jus de veau, légumes primeurs, gratin dauphinois	25,00
Filet pur de veau Rossini sauce aux truffes, légumes primeur, gratin dauphinois	28,00
Vegetarien	
Roulade de pâtes, légumes grillées	18,00
Pour les petits (10 ans)	
Boulettes sauce tomate, purée	12,50
Vol au vent, purée	12,50
Plateau de Fromages	
Assortiment sélectionné par nos soins de fromages belges et étrangers accompagnés de fruits frais, fruits séchés et noix	
Plateau de fromages (plat principal 300 gr)	22,00
Plateau de fromages (dessert 150 gr)	15,00
Raclette au fromage Suisse et Français (250 gr fromage / 40 gr viande des Grisons / 40gr tirolerspeck / 40 gr spianata)	35,00

Dessert

Sur commande, assortiment de bûches de Noël et dessert Nouvel-An
Sont fournis par la Pâtisserie Ducobu Waterloo.
Clôture des commandes le 21 et 28 déc