



### MENU 1 NOËL

€68,00

Crème de panais  
pleurottes et canard fumé

Roulade de sole farcie  
farcie aux petits légumes

Roulade de dinde farcie aux truffes  
foie gras et fine champagne  
légumes primeurs, gratin dauphinois

Bûche

+++++++

### MENU 2 NOËL

€50,00

Cappuccino de potiron  
mascarpone et crumble

Raviole aux truffes

Civet de jeune cerf,  
pomme aux airelles,  
gratin dauphinois

Bûche

+++++++

### MENU 1 NOUVEL AN

€78,00

Bisque de homard  
garni de morceaux de homard

Coquille Saint Jacques ( 3 )  
purée de brocoli, truffes

Noisette de biche sauce Grand Veneur,  
pomme aux airelles, chicon, champignons  
des bois gratin dauphinois

Dessert de l'An Neuf

+++++++

### MENU 2 NOUVEL AN

€50,00

Crème de panais,  
pleurottes et canard fumé

Scampi (4)  
sauce curry pommes vertes

Filet pur de porc Iberico  
légumes primeurs  
gratin dauphinois

Dessert de l'An Neuf

+++++++

\* Nos prix peuvent varier selon le prix du marché



## NOËL ET NOUVEL AN 2025 – 2026

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*

### HEURES D'OUVERTURE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Mercredi 24 déc ..... 9:00 - 14:00  
Jeudi 25 déc enlèvement ..... 10:30 - 12:00  
Vendredi 26 déc ..... vanaf 11:00

Mercredi 31 déc ..... 9:00 - 14:00  
Jeudi 1 jan enlèvement ..... 10:30 - 12:00  
Vendredi 2 jan ..... vanaf 11:00

Le magasin sera fermé du 4 au 7 janvier ouvert à 11h le 8 janvier

Suite à l'accord du gouvernement qui conduit au changement de la tva de 6 % 12 %  
nous appliquerons la hausse de nos prix à partir du 1 janvier 2026



Ninoofsesteenweg 75, 1700 Dilbeek | Tel. : 02.460.61.46 | BE 480 096 451 | info@traiteur-remon.be

APÉRITIF

Assortiment de bouchées chaudes Patiserie Ducobu (18 pièces) .....	32,00
Planche tapas (pp) .....	12,00
<i>charcuterie fine, fromage, anchois etc 120 gr</i>	
Assortiment de verrines froides (12) .....	36,00
<i>3 dos de saumon wakame, 3 foie gras garni, 3 tartare de st jacques aux truffes, 3 scampi mangue</i>	
Plateau de 50 mini sandwiches garnis .....	110,00

POTAGES

Bisque de homard, chair de homard et armagnac.....	28,00/L
Crème de panais, pleurottes et canard fumé .....	18,00/L
Cappuccino de potage potiron mascarpone et crumble .....	12,00/L

SUGGESTIONS

1/2 homard “Belle-View” .....	42,50
<i>mini tomate crevettes, mayo et sauce cocktail +/- 350 gr</i>	
Homard cuit .....	75,00
<i>coupé en deux, sauce cocktail /mayo +/-700gr</i>	
6 huîtres de Zélande .....	27,00
<i>0000 avec pain d'huîtres</i>	
Foie gras * .....	22,50
<i>confiture d'oignons maison, toast brioché</i>	
Assiette Tapas * .....	28,50
<i>saumon fumé, foie gras, fleur de Wagyubeef, Carpaccio de Saint Jacques,scampi mangue, magret de canard fumé</i>	

ENTRÉES CHAUDES

Croquette au fromage .....	4,00/p
Croquette aux crevettes grises .....	6,50/p
Scampi (6) .....	21,50
<i>sauce curry pommes vertes</i>	
Gratin de coquilles Saint Jacques (3) .....	21,50
<i>sauce champagne</i>	
Coquilles St Jacques (3) .....	24,00
<i>purée de brocoli, truffes</i>	

POUR LES PETITS 10 ANS

Boulettes sauce tomate, purée .....	15,00
Vol au vent, purée .....	15,00

\* = Consignes : 15 €

POISSON

Filets de sole farci (3) .....	32,00
<i>coulis de crustacés</i>	
Dos de cabillaud à la Royale .....	30,00

VOLAILLE

Roulade de dinde (uniquement Noël) .....	33,50
<i>farcie aux truffes, foie gras et fine champagne</i>	
Magret de Canard .....	27,00
<i>sauce à l'orange et poivre vert, légumes primeurs et gratin dauphinois</i>	

GIBIER

Noisette de biche .....	34,00
<i>sauce Grand Veneur, pomme aux aïelles, chicon, champignons des bois, gratin dauphinois</i>	
Suprême de faisan .....	28,00
<i>chicons, pomme aux aïelles, champignons de bois, gratin dauphinois</i>	
Civet de faon .....	24,00
<i>pomme aïelle gratin dauphinois</i>	

VIANDE

Filet pur Patta Negra .....	25,00
<i>jus de veau, légumes primeurs, gratin dauphinois</i>	
Filet pur de veau Rossini .....	30,00
<i>sauce aux truffes, légumes primeurs, gratin dauphinois</i>	

VEGETARIEN

Roulade de pâtes, légumes grillées .....	20,00
--	-------

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment selectionné par nos soins de fromages belges et étrangers accompagnés de fruits frais, fruits séchés et noix	
Plateau de fromages plat principal 300 gr .....	24,00
Plateau de fromages dessert 150 gr .....	16,00
Raclette de fromage Suisse et Français .....	35,00
<i>250 gr fromage - 40 gr viande des Grisons - 40gr tirolerspeck -40 gr salami spianata</i>	

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	