



MENU 1 NOËL

€68,00

Crème de panais
pleurottes et canard fumé

Roulade de sole farcie
farci 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

++++++



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

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

++++++

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

* Nos prix peuvent varier selon le prix du marché



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



APÉRITIF

Assortiment de bouchées chaudes Patisserie Ducobu (18 pièces)	32,00
Planche tapas (pp)	12,00
charcuterie fine, fromage, anchois etc 120 gr	
Assortiment de verrines froides (12)	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	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

½ homard "Belle-Vue"	42,50
mini tomate crevettes, mayo et sauce cocktail +/- 350 gr	
Homard cuit	75,00
coupé en deux, sauce cocktail /mayo +/-700gr	
6 huîtres de Zélande	27,00
0000 avec pain d'huîtres	
Foie gras *	22,50
confiture d'oignons maison, toast brioché	
Assiette Tapas *	28,50
saumon fumé, foie gras, fleur de Wagyu beef, Carpaccio de Saint Jacques,scampi mangue, magret de canard fumé	

ENTRÉES CHAUDES

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

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
coulis de crustacés	
Dos de cabillaud à la Royale	30,00

VOLAILLE

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

GIBIER

Noisette de biche	34,00
sauce Grand Veneur, pomme aux aïrelles, chicon, champignons des bois, gratin dauphinois	
Suprême de faisan	28,00
chicons, pomme aux aïrelles, champignons de bois, gratin dauphinois	
Civet de faon	24,00
pomme aïrelle gratin dauphinois	

VIANDE

Filet pur Patta Negra	25,00
jus de veau, légumes primeurs, gratin dauphinois	
Filet pur de veau Rossini	30,00
sauce aux truffes, légumes primeurs, gratin dauphinois	

VEGETARIEN

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

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	24,00
Plateau de fromages dessert 150 gr	16,00
Raclette de fromage Suisse et Français	35,00
250 gr fromage - 40 gr viande des Grisons - 40gr tirolerspeck -40 gr salami spianata	

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	