

Menu



Menu Noël - € 48,00

Crème d'asperges vertes aux
crevettes grises

≈

Roulade de sole
farci au homard

≈

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

≈

Buche de Noël

Menu Nouvel An - € 64,00

½ homard +/- 350 gr
façon Thai

≈

Velouté de potiron au foie gras et pommes

≈

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

≈

Dessert de l'An Neuf

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



Noël – Nouvel-an 2020 - 2021

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 :

Judi : 23 déc & 30 déc	9 h – 18 h
vendredi : 24 déc & 31 déc	9 h – 16 h
Samedi : 25 déc & 1 janvier	10 h – 12 h

Le magasin sera fermé jusqu'au 6 janvier Inklus

Entrees Suggestions

Apéritif	€
Assortiment de bouchées chaudes (15 pièces)	18,00
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	
Pain surprise avec 50 mini sandwiches garnis	80,00
Potages	
Bisque de homard, chair de homard et armagnac	26,00/l
Velouté de potiron foie gras et pommes	18,00/l
Crème d' asperges vertes aux crevettes grises	18,00/l
Suggestions (présentation sur plateau ou assiette)	
½ homard en "Bellevue" mini tomate crevette, mayo et cocktail sauce +/- 350 gr	30,00 pp
6 huîtres de Zélande 0000 , pain d'huitres	23,00 pp
Foie gras confiture d'ognions maison, toast brioché	17,50 pp (x)
Assiette Tapas au saumon fumé, foie gras, jambon Mangalica	22,00 pp (x)
Carpaccio de Saint Jacques, scampi mangue, magret de canard	
Entrées chaudes	
Croquette au fromage	2,50/pièce
Croquette aux crevettes grises	6,00/pièce
Cassiolette de scampi, spaghetti de légumes, sauce chablis	16,50 pp (x)
Gratin de coquilles Saint Jacques sauce champagne (3)	18,50 pp
Suggestions	
½ homard +/-350gr façon Thai	30,00 pp
6 huîtres chaudes sauce champagne	23,00 pp
Coquilles St Jacques (3) purée de céleri rave aux truffes sauce Sancerre	18,50 pp

(x) Consigne : 10 €

Plat Principal

Poisson	€/pp
Filet de sole (3) farci au Saint Jacques et petit légumes sauce Diepoise	28,00
Filet de turbotin sauce Dijonnaise	28,00
Dos de cabillaud à la Royale	23,00
Volaille	
Roulade de dinde farcie aux truffes, foie gras et fine champagne (uniquement Noël)	23,50
Magret de Canard sauce à l'orange et poivre vert, légumes primeur et gratin dauphinois	19,50
Gibier	
Noisette de biche sauce Grand Veneur, pomme aux airelles, chicon, champignons des bois gratin dauphinois	28,00
Suprême de faisan, chicons, pomme aux airelles, champignons de bois, gratin dauphinois	23,00
Viande	
Filet pur Patta Negra jus de veau, légumes primeurs, gratin dauphinois	20,00
Filet pur de veau Rossini, sauce aux truffes, légumes primeur, gratin dauphinois	26,00
Vegetarien	
Roulade de pâtes, légumes grillées	15,00
Pour les petits	
Boulettes sauce tomate, purée	10,00
Vol au vent, puree	10,00
Plateau de Fromages et de viandes	
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	18,00/pp
Plateau de fromages dessert 150 gr	12,50/pp
Raclette au fromage Suisse de la région du Valais: (250 gr fromage-40 gr viande des Grisons-40gr tirolerspeck-40 gr spianata)	28,00/pp
Dessert	
Sur commande Assortiment de bûches de Noël et cœurs de Nouvel-An (pâtisserie ou glace) fournis par la Pâtisserie Debaere	