

Menu



Menu 1 Noël - € 53 00

Velouté de courgettes aux scampi's
≈
Roulade de sole farci aux Saint Jacques
≈
Roulade de dinde farcie aux truffes,
foie gras et fine champagne,
légumes primeur, gratin dauphinois
≈
Bûche

Menu 2 Noël - € 40 00

Crème de chicons Ardenaise
≈
Raviole de scampi
≈
Civet de faon, pomme aux airelles,
gratin dauphinois
≈
Bûche

Menu 1 Nouvel An - € 64,00

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

Menu 2 Nouvel An - € 40,00

Velouté de courgettes aux scampi's
≈
Coquille Ostendaise
≈
Fricassée de volaille
gratin dauphinois
≈
Dessert de l'An Neuf

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



Noël – Nouvel-an 2022 - 2023

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	10 h - 12 h

Le magasin sera fermé jusqu'au 5 janvier Inclus

Entrees Suggestions

Apéritif	€
Assortiment de bouchées chaudes (15 pièces)	24,00
Planche tapas= charcuterie fine, fromage, anchois etc 120 gr	8,00 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	90,00
Potages	
Bisque de homard, chair de homard et armagnac	28,00/l
Crème de chicons Ardenaise	12,00/l
Veloute de courgettes aux scampi's	18,00/l
Suggestions	
½ homard en "Bellevue" mini tomate crevette, mayo et sauce cocktail +/- 350 gr	38,00
Homard cuit +/- 700 gr coupé en deux- sauces mayo et cocktail	54,00/pièce
6 huîtres de Zélande 0000 , pain d'huitres	23,00
Foie gras confiture d'oignons maison, toast brioché	20,50 (x)
Assiette Tapas au saumon fumé, foie gras, jambon Mangalica	26,00 (x)
Carpaccio de Saint Jacques, scampi mangue, magret de canard	
Entrées chaudes	
Croquette au fromage	3,25/pièce
Croquette aux crevettes grises	6,00/pièce
6 scampi, sauce curry pommes Granny Smith	18,50
Gratin de coquilles Saint Jacques sauce champagne (3)	20,00
Coquille ostendaise	11,50
Suggestions	
Bouillabaisse avec ½ homard +/-350gr	38,00
6 huîtres chaudes sauce champagne	23,00
Coquilles St Jacques (3) sauce maltaise	20,00

(x) Consigne : 10 €

Plat Principal

Poisson	€/pp
Filets de sole (3) farci au Saint Jacques et petit légumes sauce Diepoise	30,00
Filet de turbotin sauce Dijonnaise,	30,00
Dos de cabillaud à la Royale	25,00
Waterzooi de poisson	18,00
Volaille	
Roulade de dinde farcie aux truffes, foie gras et fine champagne (uniquement Noël)	27,50
Magret de Canard sauce à l'orange et poivre vert, légumes primeur et gratin dauphinois	24,00
Gibier	
Noisette de biche sauce Grand Veneur, pomme aux airelles, chicon, champignons des bois gratin dauphinois	30,00
Suprême de faisan, chicons, pomme aux airelles, champignons de bois, gratin dauphinois	28,00
Civet de faon, pomme airelle gratin dauphinois	17,50
Viande	
Filet pur Patta Negra jus de veau, légumes primeurs, gratin dauphinois	22,00
Filet pur de veau Rossini sauce aux truffes, légumes primeur, gratin dauphinois	27,00
Vegetarien	
Roulade de pâtes, légumes grillées	16,00
Pour les petits	
Boulettes sauce tomate, purée	10,00
Vol au vent, puree	10,00
Kaas en vleeschotel	
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)	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