



MENU 1 NOËL

€63,00

Velouté d'asperges vertes
crevettes grises

Roulade de sole farcie
aux petits légumes

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

Bûche

+++++++

MENU 2 NOËL

€48,00

Cappuccino de potage potiron,
mascarpone, crumble

Raviole de coquille St.Jacques

Civet de faon,
pomme aux airelles,
gratin dauphinois

Bûche

+++++++

MENU 1 NOUVEL AN

€73,00

Bisque de homard
garni de morceaux de homard

Coquille Saint Jacques (3)
purée de céleri rave, 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

€48,00

Velouté d'asperges vertes
crevettes grises

Scampi (4)
Spaghetti de légumes, sauce sancerre

Caille farcie,
légumes primeurs gratin dauphinois

Dessert de l'An Neuf

+++++++

* Nos prix peuvent varier selon le prix du marché



NOËL ET NOUVEL AN 2024- 2025

Cher clients,

Pour **NOEL** 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.

Pour vos commandes de fin d'année (minimum 75€) passées avant le 21 et 28 dec
une bouteille de Cava vous sera offerte, 1 bouteille par client.

Merci d'avance

Philippe Remon

HEURES D'OUVERTURE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Mardi 24 déc 9:00 - 14:00

Mercredi 25 déc enlèvement 10:30 - 12:00

Dinsdag 31 déc 9:00 - 14:00

Mercredi 1 janvier enlèvement 10:30 - 12:00

Le magasin sera fermé le 2 janvier , Ouvert à 11:00 le 3 janvier



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

APÉRITIF

Assortiment de bouchées chaudes Patisserie Ducobu (18 pièces)	32,00
Planche tapas (pp)	11,00
<i>charcuterie fine, fromage, anchois etc 120 gr</i>	
Verrines (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	105,00

POTAGES

Bisque de homard, chair de homard et armagnac.....	28,00/L
Crème d'asperges vertes, crevettes grises	18,00/L
Cappuccino de potage potiron mascarpone et crumble	12,00/L

SUGGESTIONS

1/2 homard "Belle-Vue"	42,00
<i>mini tomate crevettes, mayo et sauce cocktail +/- 350 gr</i>	
Homard cuit	68,00
<i>coupé en deux, sauce cocktail /mayo +/-700gr</i>	
6 huîtres de Zélande	24,00
<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 Wagyu beef, Carpaccio de Saint Jacques, scampi mangue, magret de canard fumé</i>	

ENTRÉES CHAUDES

Croquette au fromage	4,00/st
Croquette aux crevettes grises	6,50/st
Scampi (6)	19,50
<i>spaghetti de légumes sauce sancerre</i>	
Gratin de coquilles Saint Jacques (3)	20,00
<i>sauce champagne</i>	
Coquilles St Jacques (3)	20,00
<i>purée de céleri rave, truffes</i>	

POUR LES PETITS 10 ANS

Boulettes sauce tomate, purée	14,50
Vol au vent, purée	14,50

* = 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)	30,50
<i>farci 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	32,00
<i>sauce Grand Veneur, pomme aux aïelles, chicon, champignons des bois, gratin dauphinois</i>	
Suprême de faisan à la brabançonne	28,00
<i>chicons, pomme aux aïelles, champignons de bois, gratin dauphinois</i>	
Civet de faon	22,00
<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	28,00
<i>sauce aux truffes, légumes primeurs, gratin dauphinois</i>	

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
<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