

Menu avantage

Composez votre menu avantage à l'aide de notre carte ...

- Une entrée, un plat et un dessert 33 € / par personne
- Une entrée, un potage, un plat et un dessert..... 36 € / par personne

A la carte

Possibilité de commander les plats à la carte au prix indiqué.

- L'assortiment de 2 zakouskis chauds + 2 zakouskis froids et 2 verrines froides 7 €

ENTREES

- La Tranche de Foie Gras de Canard au Spéculoos, Confiture de Figue à la Cannelle, brioche 13 €
- La Terrine de Chevreuil aux Noix de Pécan, Confit d'oignon rouge, pain aux céréales 12 €
- Le Carpaccio de Saumon fumé 'Maison', salade de Wakamé, crème de Safran 13 €
- Les Noix de St-Jacques rôties à la Fleur de Sel, Risotto au Mascarpone et Tartufata 14 €
- La Fricassée de Daurade grillée parfumée au curry rouge et lait de coco 13 €

POTAGES

- La Crème de Céleri rave et petit salé (1/2 litre) 6 €
- La Crème de Petits Pois et Croûtons (1/2 litre) 6 €

PLATS PRINCIPAUX

- Le Mijoté de Marcassin au vin rouge, Poêlée de Légumes d'Antan 14 €
- Le Filet de Poulet jaune farci au Foie Gras, Sauce au Vieux Porto, Pdt grenailles au thym 14 €
- Le Gigotin d'Agneau confit, Sauce sucrée salée et gousse d'ail, Garniture d'Hiver 16 €
- Le Dos de Saumon Norvégien en croûte d'Herbes, Stoemp de Choux de Bruxelles, beurre basilic ... 15 €
- Le Pavé de Boeuf grillé, Sauce Courgette légèrement Aillée et Crémée, Gratin de Pommes de Terre .. 17 € (supplément de 3 € par personne au menu avantage)

DESSERTS ET FROMAGES

- La Palette du fromager (5 sortes, sirop de Liège et Pain) 10 €
- La Crème Brûlée à la Violette 8 €
- Le Trio de Desserts (mousse au chocolat, misérable, brownie au caramel) 8 €
- La Tartelette aux poires façon 'Frangipane' 8 €
- Le Tiramisu au café 8 €

Traiteur - Faites votre choix

**Clôture des commandes
le 14/12 pour Noël
et le 21/12 pour le Nouvel an !**



SERVICE TRAITEUR - SALLE DE RÉCEPTION
BOULEVARD DU COQ, 44 - 7100 SAINT-VAAST
FERMEDUCOQ@SKYNET.BE - 064 / 26 76 46

Nos buffets froids

De 20 à 30 personnes 35 € par personne
Plus de 30 personnes 30 € par personne

- Le Saumon cuit au Court Bouillon façon Belle-Vue
 - Les Brochettes de Scampis aux Fruits Frais
 - Le Cannelé de Concombre au Crabe
- Le Rôti de Boeuf Blanc-Bleu-Belge à la Fleur de Sel
 - Le Filet de Porcelet laqué au Miel
- L'Emincé de Tomates du Pays et Mozzarella
 - Les Tomates aux Ecrevisses
 - La Brochette de Scampi aux Fruits Frais
 - Le Panaché de Charcuteries et Salaisons
- Le Carpaccio de Boeuf, Copeaux de parmesan et pesto

ACCOMPAGNES

- De petits pains spéciaux et beurre, trois sauces froides, vinaigrette
 - De 2 féculents :
 - taboulé aux saveurs orientales, pommes de terre aux herbes
 - D'un assortiment de crudités et salades (3 sortes)

