

# Service traiteur

Commandes jusqu'au 14/12 pour Noël et 21/12 pour le Nouvel An

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

- Une entrée, un plat et un dessert au prix de 33 € / par personne
- Une entrée, un potage, un plat et un dessert au prix de 36 € / par personne

## À la carte

- 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 petits Salés (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, Pommes 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 Bœuf grillé, Sauce Courgette légèrement aillée et crémée, Gratin de Pommes de Terre (Supplément de 3 € par personne au menu avantage) 17€

### 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€

## Notre plateau de fruits de mer

Huîtres creuses, Amandes, Langoustines, Scampis, Gambas, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots.

Garnitures : sauce tartare, cocktail, citron, petits pains spéciaux et beurre

25€ par personne

**OPTION :** 1/2 homard belle-vue

14€ par personne

**Pour 2 personnes :** le plateau + 1/2 homard

75€ par plateau

## Notre buffet froid

- Le Saumon cuit au Court Bouillon façon Belle-Vue
- Le Cannelé de Concombre au Crabe
- Le Rôti de Bœuf 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 Bœuf, Copeaux de Parmesan et Pesto

### ACCOMPAGNEMENTS

- Petits pains spéciaux et beurre, trois sauces froides, vinaigrette
- 2 féculents: Taboulé aux Saveurs orientales, Pommes de terre aux herbes
- Assortiment de Crudités et Salades (3 sortes)

30€ par personne