

TRAITEUR NÖEL 2020

Noël est là ! Ce joyeux Noël, des cadeaux pleins les bras, qui réchauffe nos coeurs et apporte la joie, jour des plus beaux souvenirs, plus beau jour de l'année.

MENU

COMMANDES : Jusqu'au 22 décembre (inclus) OU limite de notre capacité. ENLEVEMENTS : le 24 décembre entre 9h et 12h au restaurant !

Trio de mises-en-bouche: "Surprise du chef".



Foie gras et canard confit "comme une tête pressée".

Gros légumes pickles. "Salade folle" et vinaigrette.

OU

Homard, crabe et crevettes grises en rouleau d'été. (+5€)

Mayonnaise au caviar d'Avruga. Julienne de carottes. Sucrines braisées.

OU

Poitrine de volaille jaune, farcie "comme un oiseau sans tête".

Fricassée forestière de champignons à la crème. Oignons confits.

OU

Roulade de saumon cuit au sel épicé. Céleri en rémoulade et herbes fraîches.

Graines de moutarde confites. Pain croquant.



Côte de cerf sauce "Grand Veneur". Fricassée de chou vert.

Airelles, cwènes de gattes, champignons et légumes racines.

OU

Skrei en croûte d'herbes et moules de Zélande.

Crèmeux au chorizo. Mousseline au bon beurre. Légumes du moment.



Ganache au chocolat noir intense.

Gelée fine de poires Durondeau. Génoise moelleuse.

OU

Mini Camembert à la truffe. Pain de seigle aux fruits confits. Sirop de mon ami Tom. (+3€)

Menu en 3 services (1 entrée + plat + dessert OU fromage) : 45€

Menu en 4 services (2 entrées + plat + dessert OU fromage) : 50€

Menu en 5 services (2 entrées + plat + fromage + dessert) : 55€

PAIEMENT INTEGRAL A LA COMMANDE : Mentionner le NUMERO de réservation + votre NOM.

En effectuant le paiement sur le compte: BE53-3770-4254-5853