

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Fêtes de fin d'année

Noël – Nouvel An

Traiteur à emporter



Nombre Prix Total

Menus

35

Terrine de foie de gras et canard confit, salade de lentilles
truffée

Ou

Terrine de rouget et écrevisses, gelée au jus de persil

*

Roulé de sole et sa raviole de homard aux poireaux, crème de
crustacés

Ou

Boudin de saumon farci aux huitres et épinards, sauce
Champagne

*

Noisette de marcassin farcie aux pieds de porc et noix, jus au
porto

Ou

Crêpinettes de faisan et figues, sauce au spéculoos, flan de
céleri-rave

*

Gâteau de brie aux truffes sur salade de roquette

*

Cœur de l'an ou bûche de Noël

Ou

Blanc manger aux poires et lait d'amande

La Carte

Entrées

Entrées froides

Assiette norvégienne (saumon fumé, elbot, truite)

10

Saumon en belle-vue et aspik de crabe

9

Demi-homard à la parisienne

16

Tomate aux crevettes grises et sa garniture

9

Salade gourmande au homard et foie d'oie

16

Salade périgourdine (foie d'oie fumé, magret fumé, noix)

16

Foie de canard maison au naturel, gelée et brioche

14

Terrine de rouget et écrevisses, gelée au jus de persil

9

Terrine de chevreuil, confit de figues

10

Entrées chaudes

Croquettes (2pcs) de crevettes artisanales	9
Boudin de saumon farci aux huitres et épinards, sauce Champagne	14
Roulé de sole et raviole de homard aux poireaux, jus de crustacés	15
Demi-homard à l'armoricaine, sauce tomatée	16

Plats chauds

Bouillabaisse à notre façon (langoustine, rouget, dorade, pommes de terre)	16
Nage de sole et St Jacques au safran	15
Demi poule faisane à la crème, pommes, aïelles	16
Demi pintadeau aux mandarines et baies roses pers)	14
Rôti de biche grand veneur, purée de marrons, pomme, aïelles	18
Rôti de veau à la St Feuillen, champignons, flan de légumes	18
Magret de canard au miel et citron vert, flan de choux fleur	14
Jambonneau de volaille farci aux écrevisses, sauce à la Gueuze	14

Tous nos plats sont accompagnés de légumes, pommes de terre au choix :

gratin dauphinois	0
croquettes,	0
pommes de terre grenaille,	0
pommes de terre farcies	0

Desserts

Gâteau de brie aux truffes, salade de roquette	5
Blanc manger aux poires et lait d'amandes	5
Buchette de Noël ou cœur de l'an (crème au beurre)	5
Buchette de Noël ou cœur de l'an (ganache)	5
Gourmandises de fin d'année (assortiment de mousses et bavarois)	7
Total	0

Modalités

Noël

Clôture des commandes le 20 décembre.

Enlèvement le 24 entre 14h et 17h et le 25 entre 9 et 11h.

Nouvel an

Clôture des commandes le 27 décembre

Enlèvement le 31 entre 14h et 17h et le 1^{er} entre 9 et 11h.

Paiement

Paiement en liquide ou carte de crédit à l'enlèvement.



Cense de Lalouette, rue de Tournai 188, 7333 Tertre

065/62.08.70

0475/36.60.09

info@censedelalouette.be