


Nom :	Date d'enlèvement :		
Téléphone :			
			
	Nombre	Prix	Total
Mises en bouche (1 verrine, 2 froids, 2 chauds par personne)		6	
Entrées froides			
Trilogie de foie gras: en luculus au magret fumé, cuit au torchon, en terrine au gewurztraminer. Confit de cerise au piment d'Espelette, brioche au beurre		21	
Terrine de gibier maison, confit de figue, garniture de saison		16	
Duo de saumon et elbo fumé dans notre fumoir, salade croquante d'hiver		17	
Six huîtres creuses (ouvertes), pain et garnitures		18	
Demi homard en belle-vue revisité par le chef		25	
Plateau royal de fruits de mer : 1/2 homard, huîtres, gambas géant, langoustines, bulots, crevettes,..., mayonnaise au corail d'oursin. Le prix est par personne avec un minimum de 2 personnes		50	
Terrine de légumes, salade croquante d'hiver (vegan)		17	
Entrées chaudes			
Dos de turbot farci aux langoustines, pot au feu de légumes de saison, jus de carcasse		22	
Rouille de mer et rivière : lotte, écrevisse, St Jacques, sandre		22	
Galantine de caille, ris de veau et morilles, la cuisse en civet		19	
Croustillant de foie gras et confit de veau, tatin d'oignons au vin rouge		20	
Tatin de légumes, purée de céleri rave truffé (vegan)		19	
Plats principaux Tous nos plats sont accompagnés de garnitures de saison			
Rôti de chapon, sauce fine Champagne, garniture de saison		26	
Ballottine de sole et homard, sauce nantua, garniture de saison		27	
Filet de chevreuil en croûte de spéculoos, sauce poivrade, garniture de saison		29	
Mille feuille de légumes, crumble aux fruits, sauce fromage blanc aux herbes (végétarien)		20	

Desserts			
Buche ou coeur de l'an crème au beurre chocolat et arabica		6	
Buche ou coeur de l'an aux fruits des bois		6	
Traditionnel "Mont Blanc" individuel, crème de marrons		6	
Assiette gourmande du chef pâtissier (5 mini desserts)		11	
Assortiment de fromages affinés, pain et fruits		11	
Enfants			
Duo de croquettes de fromage et jambon d'ardenne		11	
Cassolette de saumon cuit, scampis, sauce petits légumes		12	
Blanc de dinde, sauce douce, croquettes et légumes de saison		14	
Roulé de sole, crevettes grises, sauce crème de tomate, légumes de saison		16	
Buche enfant vanille et chocolat		5	
Suppléments			
Gratin dauphinois		2,5	
Pomme soufflée		2,5	
Croquettes		2,5	
Pomme anna		2,5	
Petit pain		0,7	
Total de la commande			
Modalités			
Noël			
Clôture des commandes le 21 décembre.			
Enlèvement le 23 et le 24 entre 14h et 17h et le 25 entre 9 et 11h.			
Nouvel an			
Clôture des commandes le 28 décembre			
Enlèvement le 31 entre 14h et 17h.			
Paiement			
Paiement en liquide à l'enlèvement ou par virement au préalable.			
Cense de Lalouette, rue de Tournai 188, 7333 Tertre			
info@censedelalouette.be		0475/366.009	