

Nom :

Date d'enlèvement :

Téléphone :

TRAITEUR A EMPORTER NOEL 2024

Cense de Lalouette

Des Moments Exceptionnels

Nombre Prix Total

MENUS

Menus avec une seule entrée : mise en bouche, entrée (froide ou chaude), plat, dessert

50

Menus avec deux entrées : mise en bouche, entrées (froide et chaude), plat, dessert

60

Entrées froides

Marbré de foie gras, truffe et canard confit, confit d'oignons au vin rouge et brioche pur beurre

Ou

Pressé de homard breton, mayonnaise iodée, salade gourmande d'hiver

Entrées chaudes

Caille farcie aux cèpes et ris de veau, réduction au Porto

Ou

Tonnelet de Turbot et St Jacques à la dieppoise

Plats

Rôti de cuisse de chapon, morilles et vin du Jura, millefeuille de pommes de terre sarladaises

Ou

Noix de lotte, vapeur de salicornes, tempura de légumes, sauce champenoise

Desserts

Buche de Noël crème au beurre moka

Ou

Dôme framboise

CARTE

Mises en bouche (1 verrine, 2 froids, 2 chauds par personne)

6

Entrées froides

Marbré de foie gras, truffe et canard confit, confit d'oignons au vin rouge et brioche pur beurre

20

Pressé de homard breton, mayonnaise iodée, salade gourmande d'hiver

20

Terrine de foie gras au naturel (100gr)

18

Saumon fumé maison (100gr)

18

Entrées chaudes

Caille farcie aux cèpes et ris de veau, réduction au Porto

20

Tonnelet de Turbot et St Jacques à la dieppoise

20

Plats principaux

Rôti de cuisse de chapon, morilles et vin du Jura, millefeuille de pommes de terre sarladaises	28
Noix de lotte, vapeur de salicornes, tempura de légumes, sauce champenoise	28
Plateau royal de fruits de mer (1/2 homard, huîtres plates et creuses, langoustines crevettes, coquillages divers)	55
Rôti de biche sauce grand veneur, poire aux aïelles, flan de champignons des bois, gratin de pdt aux truffes	28
Demi faisan rôti à la feuille de vigne sauce poivrade, poire aux aïelles, pot-au-feu de morilles, gratin de pdt aux truffes	26
Dinde farcie façon Thanksgiving, tartelette au butternut, canneberge, pain de maïs, galette de pdt, sauce volaille fumée (min 4 personnes)	20

Desserts

Buche de Noël crème au beurre moka	6
Dôme framboise	6
Bûche création du chef	6
Bûche au chocolat	6
Assiette gourmande du chef pâtissier	11
Assortiment de fromages affinés, pain et fruits	11

ENFANTS

Duo de croquette de fromage et de croquette de crevettes	11
Jambon supérieur à l'os, macédoine de légumes et fruits de saison	12
Rôti de dinde, sauce crème, pommes de terre et légumes de saison	14
Roulé de sole, crevettes grises, sauce crème de tomate, légumes de saison	16
Bûche enfant vanille et chocolat	5

SUPPLEMENTS

Gratin dauphinois	2,5
Pommes soufflées	2,5
Croquettes	2,5
Pomme anna	2,5
Petit pain	0,7

TOTAL de la commande

MODALITES

Noël

Clôture des commandes le 21 décembre.

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

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