

Nom: _____ Date d'enlèvement: _____

Téléphone: _____

TRAITEUR A EMPORTER NOUVEL AN 2024-2025



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	_____
<u>Entrées froides</u>			
Pithiviers de lièvre aux châtaignes, confit de cerises du nord au piment d'Espelette	_____		
Ou	_____		
Millefeuille de saumon et truite fumée, crème aigre au caviar de hareng	_____		
<u>Entrées chaudes</u>			
Suprême de faisan à la brabançonne	_____		
Ou	_____		
Bouchée feuilletée de homard et sole de la mer du nord, crème de crustacés	_____		
<u>Plats</u>			
Tournedos de filet pur de veau façon Rossini	_____		
Ou	_____		
Blanc de barbue à l'ostendaise	_____		
<u>Desserts</u>			
Coeur de l'an crème au beurre moka	_____		
Ou	_____		
Horloge de l'an neuf "exotique"	_____		

CARTE

Mises en bouche (1 verrine, 2 froids, 2 chauds par personne)	_____	6	_____
Entrées froides			
Pithiviers de lièvre aux châtaignes, confit de cerises du nord au piment d'Espelette	_____	20	_____
Millefeuille de saumon et truite fumée, crème aigre au caviar de hareng	_____	19	_____
Terrine de foie gras au naturel (100gr)	_____	18	_____
Saumon fumé maison (100gr)	_____	18	_____
Entrées chaudes			
Suprême de faisan à la brabançonne	_____	19	_____
Bouchée feuilletée de homard et sole de la mer du nord, crème de crustacés	_____	22	_____

Plats principaux

Tournedos de filet pur de veau façon Rossini	26
Blanc de barbue à l'ostendaise	26
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 airelles, flan de champignons des bois, gratin de pdt aux truffes	28
Demi faisan rôti à la feuille de vigne sauce poivrade, poire aux airelles, pot-au-feu de morilles, gratind epdt 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

Coeur de l'an crème au beurre moka	6
Horloge de l'an neuf "exotique"	6
Coeur de l'an création du chef	6
Coeur de l'an 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

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

Tuile au Loup srl, rue de Tournai 188 7333 TERTRE BE0825.475.443