

Nom : _____ Date d'enlèvement : _____

Téléphone : _____

TRAITEUR A EMPORTER FETES 2026



- ☐ 24/12 entre 14 et 17h
☐ 25/12 entre 9 et 11h
☐ 31/12 entre 14 et 17h

Nombre Prix Total

MENUS

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

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

Entrées froides

Terrine de foie gras de canard, figue confite au Banyuls, quetsch comme une pâte de fruits, brioche au beurre

Ou

Pithivier de homard, St Jacques et truffe, mayonnaise au corail de homard

Entrées chaudes

Roulé de sole pochée au Riesling, tempura de crevettes papillon, embeurrée de poreaux et morilles, sauce Dugléré

Ou

Duo de pigeonneau et ris de veau, tarte fine aux chanterelles, sauce St Feuillien

Plats

Tournedos de chevreuil, lard colonnata, croquette de civet, poire aux épices, gaufre de pomme de terre, sauce grand veneur

Ou

Galantine de poularde chaponnée, marrons, butternut, gratin dauphinois, sauce champenoise

Ou

Blanc de barbue, écaillé de vitelottes, sauce bordelaise

Desserts

Buche ou coeur de l'an chocolat praliné

CARTE

Mises en bouche (1 verrine, 1 froide, 2 chaudes par personne)

Entrées froides

Terrine de foie gras cuit au naturel (100gr)

Terrine en croûte de gibier et champignon des bois (100gr)

Saumon fumé maison avec garniture (150gr)

Assiettes de crustacés : 1/2 homard, langoustines bretonnes, crabe des neiges, tourteau, crevette géante, sauces et accompagnements

Assiettes de coquillages : 4 huîtres creuses, 4 huîtres plates, bigorneaux, moules de Méditerranée, couteaux, palourdes meunières, sauces et accompagnements	29	
Entrées chaudes		
Suprême de faisan rôti, feuille de vigne farcie, sauce Champagne	19	
Bouchée feuilletée de homard et sole de la Mer du Nord, crème de crustacés	22	
Plats principaux		
Tournedos de chevreuil, carbonade de morilles, oignons grelots et St Feuillien. Poire confite, pomme de terre soufflée forestière	27	
Blanc de turbot rôti à l'arête, fondue de poireaux, écailles de Saint-Jacques, tempura de crevettes papillon, risotto d'épeautre	27	
Plateau royal de fruits de mer (1/2 homard, huîtres plates et creuses, langoustines crevettes, coquillages divers)	55	
Noisettes de biche sauce grand veneur, poire aux airelles, flan de champignons des bois, gratin de pommes de terre aux truffes	28	
Desserts		
Bûche ou coeur de l'an façon Forêt-Noire	5	
Bûche ou coeur de l'an chocolat gianduja, poire et marron glacé (création du	6	
Assiette gourmande du chef pâtissier Sylvain	9	
Assortiment de 5 fromages affinés, pain et fruits	11	

ENFANTS (menu unique)

Cassolette de scampi et sole aux petits légumes		
Nuggets d'aiguillette de chapon aux corn flakes, gauffrette de pdt	19	
Bûche ou Coeur de l'an à la mousse au chocolat		

SUPPLEMENTS

Gratin dauphinois	2,5	
Pommes soufflées	2,5	
Croquettes	2,5	
Pomme anna	2,5	
Petit pain	0,7	
Brioche feuilletée et confit maison	3	

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.

Nouvel An

Clôture des commandes le 28 décembre.

Enlèvement le 31 entre 14h et 17h. Fermé le 1er janvier

Paie ment

Paie ment 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