

Suggestions pour vos fêtes de fin d'année

(Plat traiteur à emporter - prix par personne)

ZAKOUSKI

Plateau de zakouski à chauffer (assortiment de 30 pièces)	21,00 €
Mini fondu au fromage (10 pièces)	6,00 €
Mini croquette aux crevettes (10 pièces)	7,00 €
Apéri-chèvre frais divers (10 pièces)	7,50 €
Verrines diverses - par assortiment de 12 pièces	18,00 €

ENTRÉES FROIDES

Méli-mélo de mesclun sur gravlax de saumon, sauce aigrette	12,00 €
La terrine de foie gras d'oie mi-cuit, chutney de mangue et poire et sa mini brioche	13,00 €
Éventail de magret fumé farci au foie gras et sa brioche	13,00 €
La terrine de campagne	8,50 €
La terrine de rouget à l'aneth	9,00 €
Le demi-homard en "belle vue" aux 2 sauces	Prix du jour
Le classique de saumon rose en «belle vue» aux 2 sauces (garni de tomate aux crevettes grises, 1/2 oeuf et scampi)	11,00 €
La salade «terre et mer» (saumon fumé, foie gras, magret braisé, crevettes grises, filet de sole)	13,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Le dos de cabillaud en croûte d'herbes sur spaghetti de légumes	15,00 €
Les filets de sole farcis au saumon, sauce homardine	13,00 €
Les noix de Saint-Jacques aux witloofs et crevettes grises	13,00 €
La farandole de scampi à la façon des Nauves	10,00 €
Les incontournables ravioli de langoustines à la crème de homard et basilic	13,00 €
Le demi-homard aux aromates	prix du jour

POTAGES

La crème de potiron au Boursin	3,50 €
La classique bisque de homard	4,00 €

PLATS DE RÉSISTANCE

La cuisse de canard confite à la façon grand-mère	13,00 €
Les noisettes de biche aux giroles et jus corsé	19,00 €
Le magret de canard, sauce aux aïelles	15,00 €
La poitrine de pintadeau farcie aux champignons des bois	15,00 €
La caille farcie désossée façon périgourdine	15,00 €
Le ris de veau à la moutarde	19,00 €
Le filet de dindonneau, jardinière de légumes	13,00 €

- Tous nos plats sont accompagnés de féculent et légumes -
(Choix de Pdt: gratin, pdt macaire - croquettes)

FROMAGES

Plateau du fromager belge avec pain et fruits (minimum 4 pers.)	8,00 €
---	--------

LES DESSERTS EN FÊTE

En crème glacée (au lait de ferme Oméga 3)

Noël: Traîneau en chocolat (6 pers.)	4,00 €
Nouvel An: Corbeille de fruits	4,00 €

goûts: vanille - sorbet fruits rouges
vanille - spéculoos - chocolat

Bûche de Noël

(4, 6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
-------------------------------	--------

Gâteau de l'An neuf

(6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
----------------------------	--------

goûts: vanille - nougat - framboise
vanille - chocolat stracciatella
vanille - caramel - beurre salé
vanille - spéculoos
vanille - spéculoos - chocolat - noix - marron
vanille - sorbet fruits rouges (Vacherin)

(coulis de framboise: +0,50 €)

Choix de sorbet

Au litre pour vos trous normands	12,00 €/L
Sorbet au champagne (sur commande)	

Verrines de sorbet	2,00 €
Citron - Poire - Pomme verte - Pêche de vigne	
Framboise/Poivron - Romarin /abricot - Fraise /basilic	

En Génoise (gâteau)

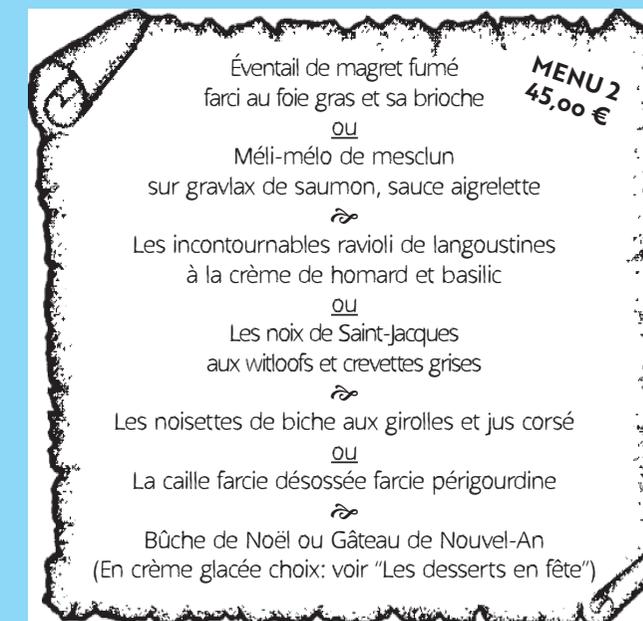
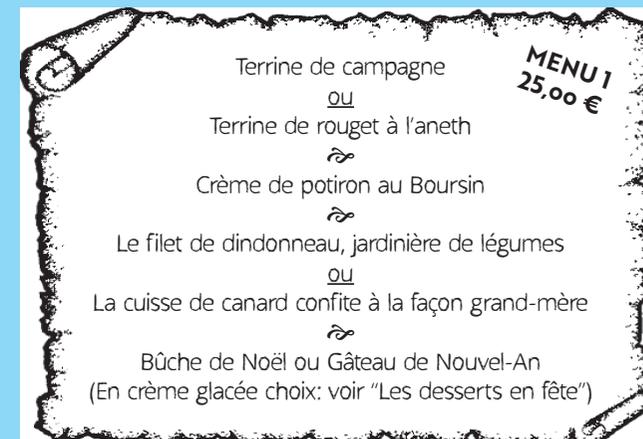
Bûche de Noël (4, 6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
---	--------

Gâteau de l'An neuf (6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
--	--------

goûts: Crème au beurre
Crème fraîche aux fruits
"Forêt-Noire"
"Misérable"
"javanais"

Soyez prévoyants !

Les commandes sont acceptées:
jusqu'au samedi 15 décembre pour la Noël
jusqu'au lundi 24 décembre pour le Nouvel An
Tous les prix s'entendent T.V.A comprise.



Notre grand choix de pains:
campagne blanc, Synergie, Probody,
craquelin, cramique, cougnous