

Pour connaître notre tarification, contactez-nous via mail info@traiteurlimes.be

ENTRÉE FROIDE

Biscuit céleri et tartare de bœuf et jus de mangue
Tartare de thon et crème glacée à la moutarde
Raviole de mangue et king crabe sur musclun
Foie gras aux pommes chutney de tomate et gingembre
Foie gras maison sur salade de fruits confits
Salade périgourdine
Gâteau de tourteau et avocat, salade et pois gourmands, velouté de brebis à la menthe fraîche
Brochettes de gambas citrons verts sur salades
Salade de magret fumé poires caramélisées jus d'agrumes
Tarte fine de légumes de printemps et saumon fumé
Carpaccio de saint jacque
Gâteaux de mozzarella (de buffala) et aubergine sur filet de Homard
Tartare de saumon, pomme et jus de tomate
Crème dubarry et saumon fumé et herbe de schizzo



ENTRÉE CHAUDE

Ballotine de filet de caille aux champignons sauce à la moutarde de maux
Filet de rouget, croûtes d'escargots et légumes confits
Cabillaud au citron vert patate douce et beurre blanc
Médallions de lotte rôti et parmesan
Raviole de foie gras bouillon thai
Emincés de pintade aux champignons sur biscuit de pdt
Moules et jambon sec et crème à la tomate et huile de citron
Risotto au café filet de bar et vert de cresson
Filet de rouget, purée de brocolis à la fleur d'oranger, quinoa au curcuma
Risotto aux champignons filet de sole et crevettes grises
Sole dieppoise et Crevette grise
Ravioles de foie gras, cappuccino de truffe et croustillant de lard fumé
Saint jacques grillé et caviar d'anchois, chorizo
Tarte de légumes ris de veau façon oriental
Bar rôti au jus de carotte à l'orange, petits pois et céleri relevés au gingembre
Filet de rouget, purée de brocolis à la fleur d'oranger, quinoa au curcuma

PLATS

Noisettes d'agneau rôti et bonbon croustillant
 Veau farci 62° à la farce de ricotta et tomate séchées ,gratins dauphinois et légumes de saisons, sauce crème pesto
 Pintade braisée, vitelotte en purée et ses légumes
 Waterzooi de volaille façon thai
 Cochon pané à la pistache, émulsion de carotte fumée
 Bar cuit au four, risotto au manchego, lardons, sauce américaine
 Filet de veau à 58° chou verts et lardons sauce aux morilles
 Magret de canard au miel de ville sur haine, mousse de potiron et gratin dauphinois
 Suprême de pintade écrémé à la truffe et légumes de saison
 Suprême de caille sur papillotes d'aubergines et émulsion d'Ail
 Côtes d'agneau rôties pommes boulangère
 Burger de bœuf à la sauce st feuillien
 Volaille de Bress et foie gras en pot au feu
 Filet de canette galette de riz parmesan miel et jus de vin rouge



FORMULE POMMES DE TERRE

14€ / 4 PIÈCE + SALADE

Pomme de terre au foie gras.
 Pomme de terre au saumon (crème aux herbes et saumon)
 Pomme de terre alsacienne (choux, lard, crème, jambon fumé)
 Pomme de terre chèvre et légumes
 Pomme de terre des bois (champignons et lardons)
 Pomme de terre du sud (olives, aubergine et rouget)
 Pomme de terre de la montagne (lardons, oignon, reblochon)
 Pomme de terre vol au vent
 Pomme de terre à la grecque (agneau et feta)
 Pomme de terre Italienne (bolognaise, saucisse)
 Pomme de terre douce (magret de canard et pomme)
 Pomme de terre douce (truite fumée et bette)
 Pomme de terre douce (crevettes grises et fines herbes)
 Pomme de terre douce poulet fermier
 La salade mixte de saison pour les pommes de terre

POUR PLUS D'INFORMATIONS

NOUS CONTACTER VIA MAIL SUR INFO@TRAITEURLIMES.BE

DESSERT

Moelleux au citron et huile d'olive glace mozzarella et basilic
Minestrone d'ananas glace framboise et tuile carambar
Crème brûlée aux poires et Amandes caramélisées au sucre de canne
Panna cotta de pistache / salsa de fruit exotique
Banane flambée au rhum / glace vanille et croustillant
Feuilleté au café et caramel beurre salé
Moelleux au chocolat de cuba et glace de cuberdon et crème anglaise
Pain perdu épices et aux pommes glace à la cannelle
Brioche à la bière et fruit de saison
Glace coco Amaretto et biscuit amande
Assiette pina colada et de beignet de chocolat