

MENU DES RÉVEILLONS

24 Décembre 2023 - 31 Décembre 2023



**POUR TOUTE COMMANDE DE 200 EUROS ET PLUS,
UNE BOUTEILLE DE VIN OFFERTE !**





1 entrée - 1 plat **29 € / 27 €* **
1 entrée - 1 plat - 1 dessert **33 €**
2 entrées - 1 plat **42 € / 39 €* **
2 entrées - 1 plat - 1 dessert **45 €**

*** SAUF VÉGÉTARIEN **

soit 27 € pour 1 entrée, 1 plat et 1 dessert = 33 €
soit 39 € pour 2 entrées, 1 plat et 1 dessert = 45 €

LES MENUS

À LA CARTE

	PRIX	NOMBRE	TOTAL
ZAKOUSKI			
6 Zakouskis (3 chauds & 3 froids)	6€		
LES ENTRÉES FROIDES			
Terrine de foie gras aux poires caramélisées avec chutney figues/tomates	14€		
Tartare de saumon aux crevettes grises et houmous à la carotte	14€		
Tarte de Gravlax de saumon, jus de mangue et jeunes pousses	14€		
Salade périgourdine	14€		
LES ENTRÉES CHAUDES			
Ravioles à la truffe et foie gras poêlé, jus thaï	15€		
Cochon à la pistache et aux carottes fumées	15€		
Cabillaud citron vert et patates douces	15€		
Saint-Jacques sur galette de courgettes, beurre blanc au safran	15€		
VÉGÉTARIEN 			
Bouillon thaï et falafels	12€		
Crème de courges avec boulettes de lentilles	12€		
PLATS CHAUDS			
Filet de bar Tandoori et jus d'orange	17€		
Pintade sauce truffe, méli-mélo de légumes d'hiver et pommes amandines	17€		
Filet de cerf sauce vin rouge, croquettes au confit de canard et légumes	17€		
Filet de canette et ris de veau, couscous d'Ebly aux saveurs sucrées	17€		
VÉGÉTARIEN 			
Risotto safran aux champignons avec chips d'aubergines	15€		
Ravioles à la courge au beurre de sauge	15€		



PRIX

NOMBRE

TOTAL

PLATS FROIDS

Plateau de fruit de mer (4 huîtres, 4 gambas, ½ homard, 2 tomates crevettes, crudités et vinaigrette)

40€

Buffet mixte froid poisson-viande (voir détail ci-dessous)

28€

MENU ENFANT

Cannelloni bœuf + demi-filet de volaille & pdt aux pommes + tiramisu Snicker

23€

DESSERTS

Dôme citron pistache

6€

Bûchette pralinée au citron confit

6€

Bûchette bavaroise exotique (passion, mangue et coco)

6€

FRAIS DE LIVRAISON SUR MONS

25€

COMMENTAIRES ÉVENTUELS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BUFFET MIXTE

POISSON

Coquillettes à la farce de crevettes grises

Mini tomates aux gambas

Terrine de poisson à la crème de homard

Cannelloni de saumon et aubergine à la mousse de mascarpone

Maki de caviar de maquereau à la crème de cresson



VIANDE

Foie gras aux fruits confits

Terrine de gibier avec confit de figues & airelles

Wraps de poulet fumé ricotta et truffe

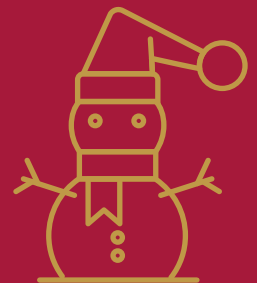
Jambon persillé courgette pesto et parmesan râpé

Bresaola à la crème de poivrons et roquette

Salade de pâtes, canard fumé et artichauts

Salade de carottes aux épices

Salade de butternut et ananas feta



JE RESTE À VOTRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE OU MODIFICATION.

PAYEMENT SUR LE COMPTE **BE37 0017 5237 5728**

COMMANDE VIA EMAIL : **LIME.S@HOTMAIL.BE**

CLÔTURE DES COMMANDES DE NOËL : **20/12 À 15H00**

CLÔTURE DES COMMANDES DU NOUVEL AN : **27/12 À 15H00**

MERCI DE VOTRE CONFIANCE.

ALEXANDRE CASTIAU - TRAITEURLIMES