

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

2023/2024 à 19h00 – Salle Ô



BULLES ET BOLS DE FÊTE

Tartare de thon et glace moutarde
Noix de Saint-Jacques, panais et agrumes
Nems d'entrecôte aux champignons sur nid de salade
POUR LES VÉGÉTARIENS : Bols adaptés

LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras aux poires caramélisées avec chutney figues/tomates

ou

Tartare de saumon aux crevettes grises et houmous à la carotte
POUR LES VÉGÉTARIENS : Crème de courges, quenelles de lentilles



LES ENTRÉES CHAUDES

Ravioles à la truffe et foie gras poêlé, jus thaï

ou

Cabillaud citron vert & patates douces
POUR LES VÉGÉTARIENS : Ravioles de cèpes, légumes oubliés et jus de sauge

PLAT

Filet de bar Tandoori au jus d'orange avec ses accompagnements

ou

Pintade sauce truffe, méli-mélo de légumes d'hiver et pommes amandines

ou

Filet de cerf sauce au vin rouge, croquettes au confit de canard et légumes
POUR LES VÉGÉTARIENS : Risotto safran aux champignons avec chips d'aubergine

DESSERT

Le dôme praliné de l'An Neuf & Café

120 EUROS par personne

100 EUROS par personne pour le menu végétarien

*Menu enfant de 4 ans à 12 ans – 40 euros
(1 potage, nems de bœuf, une volaille, dessert et softs)*

*La formule comprend les bulles & bols, le repas, les vins, les softs, la bière,
le dessert avec le café & la coupe de minuit*

Ne comprend pas le Bar à Champagne après minuit

ANIMATION DE LA SOIRÉE AVEC DJ





RESERVATION VIA EMAIL

SUR INFO@TRAITEURLIMES.BE - CLOTURE LE 26/12

ATTENTION CHOIX DU PLAT OBLIGATOIRE



	PRIX	NOMBRE	TOTAL
Adulte	120€		
Végétarien	100€		
Adolescent sans vin	80€		
Enfant	40€		
COMPTE BE 38 3631 4677 3972		Total à payer :	
REMARQUES ÉVENTUELLES			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

LES ENTRÉES FROIDES

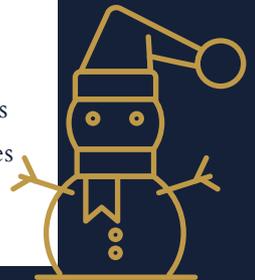
-X Terrine de foie gras aux poires caramélisées avec chutney figues/tomates
-X Tartare de saumon aux crevettes grises et houmous à la carotte

LES ENTRÉES CHAUDES

-X Ravioles à la truffe et foie gras poêlé, jus thaï
-X Cabillaud citron vert & patates douces

PLAT

-X Filet de bar Tandoori au jus d'orange avec ses accompagnements
-X Pintade sauce truffe, méli-mélo de légumes d'hiver et pommes amandines
-X Filet de cerf sauce au vin rouge, croquettes au confit de canard et légumes



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

CASTIAU ALEXANDRE - 0477/77 16 01 - TRAITEURLIMES.BE