

# 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](mailto: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€		
<b>COMPTE BE 38 3631 4677 3972</b>		Total à payer :	
<b>REMARQUES ÉVENTUELLES</b>			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

### LES ENTRÉES FROIDES

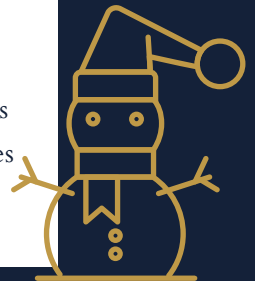
- .....X Terrine de foie gras aux poires caramélisées avec chutney figues/tomates
- .....X Tartare de saumon aux crevettes grises et houmous à la carotte

### 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. MERCI DE VOTRE CONFIANCE.**

CASTIAU ALEXANDRE - 0477/77 16 01 - [TRAITEURLIMES.BE](http://TRAITEURLIMES.BE)