

MENU DES RÉVEILLONS

24 Décembre 2024 - 31 Décembre 2024



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

LES MENUS

1 entrée - 1 plat	30 €
1 entrée - 1 plat - 1 dessert	35 €
2 entrées - 1 plat	43 €
2 entrées - 1 plat - 1 dessert	47 €



À LA CARTE

	PRIX	NOMBRE	TOTAL
ZAKOUSKI			
6 Zakouskis (3 chauds & 3 froids)	6€		
LES ENTRÉES FROIDES			
Terrine de foie gras confit de figues et brioche	14€		
Salade de burrata à la truffe et céleri	14€		
Gâteau de homard avec jambon fumé et mayonnaise au safran	14€		
Salade périgourdine	15€		
LES ENTRÉES CHAUDES			
Risotto de crevettes avec bettes et gambas au sésame noir	16€		
Dodine de caille (sans os) aux carottes fumées	16€		
Bar rôti au jus de carotte avec gingembre et fèves des Marais	16€		
Saint-Jacques, panais et agrumes	16€		
PLATS CHAUDS			
Lotte rôtie au lard et parmesan avec Ebly au beurre blanc et topinambour	17€		
Filet de pintade sauce morilles avec purée de patates douces et petits légumes	17€		
Filet de biche sauce spéculoos avec croquettes aux amandes et légumes	17€		
Cannellonis de crevettes et d'écrevisses avec sauce bisque	17€		
VÉGÉTARIEN 🌿			
Risotto au butternut rôti, romarin et parmesan	14€		
Ravioles à la truffe et au pécorino	15€		
Nouilles sautées shiitake aux jeunes carottes et shiso	12€		
PLATS FROIDS			
Plateau de fruits de mer (4 huîtres, 4 gambas, ½ homard, tomate crevettes, ½ tourteau et vinaigrette)	50€		
Buffet mixte froid poisson-viande (voir détail ci-dessous)	30€		



PRIX

NOMBRE

TOTAL

MENU ENFANT			
1 potage, cannellonis à la viande et une mousse chocolat Kinder Bueno	25€		
DESSERTS			
Bûchette vanille et fruits rouges	7€		
Bûchette bavaroise avec abricots nougat	7€		
Bûchette bavaroise aux 2 chocolats et caramel	7€		
FRAIS DE LIVRAISON SUR MONS	25€		
COMMENTAIRES ÉVENTUELS			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

BUFFET MIXTE

POISSON

- Coquillettes à la farce de crevettes grises
- Minis tomates à la mousse de thon et citron vert
- Terrine de poisson à la crème de homard
- Cannelloni de saumon avec aubergine à la mousse de mascarpone
- Maki de caviar et maquereau
- Salade de mangue et tartare d'écrevisses

VIANDE

- Foie gras 1^{er} cru
- Terrine de gibier avec confit de figues & airelles
- Wraps de poulet fumé ricotta et truffé
- Burger de jambon persillé courgette pesto et parmesan râpé
- Bresaola, aubergines crème de carottes poivrée et roquette
- Salade de pâtes au canard fumé et artichauts
- Salade de carottes aux épices et parmesan
- Salade de céleri et féta

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

