

Pour connaître notre tarification, contactez-nous via mail [info@traiteurlimes.be](mailto: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