MENU DE NOËL

PLANCHE APÉRITIVE – 40€/4PERS

Saumon fumé wallon, boudins de Noël, pâté de marcassin,
houmous de Noël, crackers, comté 18 mois & tomme au chèvre

ZAKOUSKIS

12PIÈCES / 32€ – 24PIÈCES / 60€

Feuilleté de Saint-Jacques au chorizo
Crème de homard au cointreau & mandarine
Raviole de betterave au vin chaud & chèvre au miel

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques, crème de mandarine & jambon de Savoie -17€
Saumon fumé dawagne - poivre rose & crème isigny au wasabi -16€
Mousse de volaille au porto & chataignes roties - 16€
Plateau d'huîtres & accompagnements (min. 2pers) - 19€/pers

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de scampis flambés au cointreau, noisettes & pain d'épices - 16€
Feuilleté roquefort aux poires, poireaux & noix d'Ardenne - 16€
Ballotine de saumon aux agrumes & sauce au campari - 17€

PLATS

Cannelonis de canard à l'orange, carottes & sauce pain d'épices - 20€
Roti de biche en croûte, gâteau de céleri/poires & sauce airelles - 22€
Lieu à l'orange & crème de butternut au chablis - 22€
Portobello farci aux lentilles & chèvre, pommes & sauce pain d'épices - 17€

--- Gratin dauphinois OU pommes duchesses ---

DESSERTS

Flan au chocolat & butternut, spéculoos & caramel - 11€
Buche aux airelles, chocolat blanc & coco - 11€

AUTRES

Gratin dauphinois 20€/kg - pommes duchesses 1,5€/pc - sauce pain d'épices 8€/500ml - sauce aux airelles 9€/500ml - sauce orange 9€/500ml - légumes rôtis 16€/kg - avisance de Noël 4,50€/pc

COMMANDE JUSQU'AU 17/12

CHAMP LIBRE TRAITEUR

RETRAIT DES COMMANDES :
LE 23/12 : 15H – 17H30
LE 24/12 : 9H – 12H