



MENU DES FÊTES

à emporter les 24 & 31 décembre

LES MISES EN BOUCHE

- Raviole de St-Jacques sauce curry/coco
- Velouté de butternut aux marrons
- Mini quiche magret de canard fumé & champignons

LES ENTRÉES FROIDES

- **L'assiette festive de foie gras**
 - Foie gras mi cuit, toast brioché & confit pomme/poire cannelle
 - Crème brûlée au foie gras & pain d'épices
 - Macarons foie gras & spéculoos
- **La trilogie de saumon**
 - Saumon Belle-vue, toast aux céréales, tartare de tomates & perles de yuzu
 - Tartelette de mousse de saumon fumé, tranchette de saumon & caviar rouge
 - Tartare de saumon à la Granny Smith & cressonnette citronnée

LES ENTRÉES CHAUDES

- **Suprême de pintade rôti sauce fine champagne, girolles poêlées & brisures de truffe noire**
- **Croustillant de paleron de veau confit sauce sirôpée forestière, purée de potimarron aux brisures de spéculoos & chanterelles poêlées**
- **Cassolette de St-Jacques, cabillaud & écrevisses au porto blanc, tagliatelles de courgettes & chou-fleur violet rôti**

LES PLATS

- **Filet de biche grillé au beurre persillé sauce grand veneur, écrasé de topinambours aux éclats de noisettes, chips de choux de Bruxelles, poire au vin & poêlée de légumes festive**
- **Magret de canard laqué aux fruits rouges, écrasé de pommes de terre & patates douces à l'oignons rouges confits, coing confit au safran, tuile de framboise & poêlée de légumes festive**
- **Langouste en 2 façons** (demi langouste de Madagascar rôtie au beurre piment d'espelette & ravioles de langouste), **sauce homardine, salicornes & pack choy poêlés, poireaux grillés & chips de tomates au paprika fumé**

La poêlée festive

- **Carottes multicolores rôties miel/thym, oignons confits & chicons braisés à l'orange**

LES DESSERTS

by Rolland Warnon

- **Boule festive chocolat caramel**
Mousse chocolat / croustillant praliné / riz soufflé / feuilletine / caramel au beurre salé / vanille de Madagascar
- **Boule festive chocolat framboise**
Mousse chocolat / insert fruits rouges / zestes de citron vert

LES MENUS

- 4 SERVICES - 49,00 €** : MISES EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU FROMAGE
- 5 SERVICES - 59,00 €** : MISES EN BOUCHE + 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT OU FROMAGE
- 5 SERVICES - 59,00 €** : MISES EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + FROMAGE
- 6 SERVICES - 69,00 €** : MISES EN BOUCHE + 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + FROMAGE

LE MENU ENFANT

20,00 €

- Scampis poêlés sauce crémeuse à l'italienne
- Pain de viande festif sauce ardennaise, gratin dauphinois & tomates aux herbes rôties au four
- Buchette chocolat/praliné

LE MENU VEGGIE

30,00 €

- Toast de butternut/pommes, croustillant de chèvre au miel & salade festive
- Tajine de légumes aux figues, écrasé de topinambours aux éclats de noisettes & chips de choux de Bruxelles
- Dessert ou fromage

INFOS & RÉSERVATIONS

RÉSERVATIONS UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE AU 0479 60 59 35

- > Clôture des commandes pour Noël le 18/12
- > Clôture des commandes pour le Nouvel an le 25/12

Un sms de confirmation vous sera envoyé avec toutes les informations après votre réservation

ENLÈVEMENT :

- > Les 24/12 & 31/12 à partir de 9h, votre heure de retrait vous sera communiqué lors de la confirmation envoyé par sms.

L'heure donnée est définitive, si vous avez une préférence veuillez le communiquer lors de votre réservation

- > Retrait de vos commandes au comptoir de l'atelier - 11A, Avenue de criel - 5370 Havelange

PAIEMENT :

- > Paiements uniquement via virement bancaire sur le compte : BE35 0689 3807 8337

Communication : Nom + Prénom + Noël ou NY (selon le jour choisi)

INFOS PRATIQUES :

- > Une fiche explicative pour réchauffer votre menu vous sera donnée lors du retrait
- > Vous pouvez commander uniquement les mises en bouche, une ou des entrée(s) / plat(s), ...
- > Pour toutes questions ou informations vous pouvez nous contacter au 0479 60 59 35