

"Régalez vos fêtes avec nos menus festifs, savoureux et prêts à partager"







www.enviedujour-traiteur.be



#### NOS MENUS FESTIFS

20 26

#### L'/LES ENTRÉE(S) À CHOISIR

La trilogie de saumon

FT/OI

L'assiette festive de foie gras de canard

FT/OII

Suprême de pintade, sauce champagne & morilles, légumes racines & noisettes

Cassolette de St-Jacques, cabillaud, écrevisses, légumes & sauce porto

Ravioles de homard, sauce homardine & petits légumes braisés

#### LE PLAT À CHOISIR

Filet de canette laqué au miel, sauce flambée aux agrumes, écrasé de patates douces aux oignons rouges confits, clémentines rôties au miel et romarin & poêlée de légumes festive\*

Caille farcie au foie gras et marrons, sauce Rossini, écrasé de pommes de terre / topinambours à la noisette & poêlée de légumes festive\*

OL

Civet de biche persillé sauce Grand Veneur, carottes miel/thym, écrasé de pommes de terre/topinambours à la noisette & poire au vin

Dos de loup de mer, sauce crustacés/agrumes, gambas snackées, écrassé de pomme terre aux herbes, julienne de légumes & chicon braisé

Au choix dans la carte

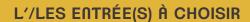
LE DESSERT



#### NOS MENUS FESTIFS

Menu "tablé festive" ...... 45,00€/pers

À partir de 12 personnes - Trio de mises en bouche comprises



2 choix différents maximum

La trilogie de saumon

Cassolette de scampis & crème de bisque

Suprême de pintade, sauce champagne & morilles, légumes racines & noisettes

LE/LES PLAT(S) À CHOISIR

2 choix différents maximum

Filet de canette laqué au miel, sauce flambée aux agrumes

Caille farcie au foie gras et marrons, sauce Rossini

Civet de biche persillé sauce Grand Veneur

LES ACCOMPAGNEMENTS

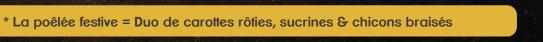
Tout compris

Röstis - Gratin dauphinois - Poêlée festive\*

LES DESSERTS

Au choix

Bûchette festive au chocolat ET/OU Charlottine vanille & fruits rouges











#### NOS MENUS FESTIFS

Menu végétarien 3 services ................................. 35,00€/pers

Trio de mises en bouche + entrée + plat + dessert ou fromage (+4€)



Chaud ou froid

Duo de mini-tartes Tatins

- > Butternut, carottes & châtaigne
  - > Chicons, poires & roquefort

LE PLAT

Lasagne aux champignons, truffe & échalotes confites

LES DESSERTS

Au choix

Bûchette festive au chocolat - Charlottine vanille & fruits rouges - Saint Honoré "revisité"



Menu enfant 3 services .....

20€/pers

Entrée + plat + dessert > <u>Bûchette festive au chocolat</u>



#### L'ENTRÉE

Feuilletés Jambon/Fromage + salade festive

#### **LE PLAT**

Pain de viande, crème de tomate, röstis & carottes rôties





#### NOS MENUS À PARTAGER



#### **RACLETTE**

L'assortiment de 5 fromages à raclette .......... 8,90€/pers 200g/pers

L'assortiment de 5 charcuteries ...... 6,90€/pers

#### **PIERRADE**

Menu pierrade (àpd de 10 pers) ...... 21,50€/pers 5 viandes, grenailles rôties, gratin dauphinois, 3 crudités & 3 sauces

L'assortiment de 5 viandes à pierrade ......... 15,90€/pers Boeuf, dinde, côtes d'agneau, filet de canard & steaks hachés 100% pur boeuf







# La Carte 2025 des fêtes 2025

Composez vos fêtes à la carte! "Cédez au charme de nos compositions gourmandes"







www.enviedujour-traiteur.be

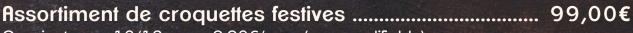




#### POUR BIEN COMMENCER







Convient pour 10/12pers - 9,90€/pers (non modifiable)

· Fromage à la truffe noire

· Raisins & figues fraiches

· Crevettes

 Tarallinis Tête de moine

· Canard, chanterelles & truffe noire

· Tartinade butternut à la noisette · Gressin parmesan/sel de guérande

- Chorizo
- Fromage ibérique

#### Trio de mises en bouche ......10,90€

- Raviole de St-Jacques, crème de curry jaune, salicornes & packchoy
- Croustillant de canard au foie gras & mousseline de panais
- · Velouté de potimarron à la châtaigne

#### Potages & veloutés (850ml) ...... 8,50€/bocal

- · Butternut à la noisette
- · Potimarron à la châtaigne
- · Oignons





#### POUR BIEN COMMENCER

#### LES ENTRÉES FROIDES

La trilogie de saumon	14,90€
L'assiette festive de foie gras de canard	18,90€
Le duo de mini-tatins	12,90€

- Mini tarte Tatin butternut, carottes & châtaigne
- · Mini tarte Tatin chicons, poires & roquefort

#### LES ENTRÉES CHAUDES

Suprême de pintade, sauce champagne	
& morilles, légumes racines & noisettes	16,50€
Cassolette de scampis & crème de bisque	14,90€
Cassolette de St-Jacques, cabillaud, écrevisses	
& julienne de légumes, sauce porto	19,90€
Ravioles de homard, sauce homardine	
& petits légumes braisés	19,90€



20

## Des plats & \*\* raffinés & généreux



Caille farcie au foie gras et marrons & sauce Rossini	13,90€
Filet de canette laqué au miel & sauce flambée aux agrumes	15,90€
Civet de biche persillé, sauce Grand Veneur	18,90€
Dos de loup de mer, sauce crustacés & agrumes, gambas snackées & julienne de légumes	18,90€





#### LES ACCOMPAGNEMENTS

Écrasé de patates douces	1,90€/port
Écrasé de topinambours à la noisette	2,60€/port
Écrasé de pommes de terre aux herbes	1,90€/port
Gratin dauphinois	8,70€/3port
Röstis	5,90€/4port

#### LES LÉGUMES FESTIFS

½ poire au vin	6,50€/4pcs
Chicons braisés	8,80€/4pcs
Sucrines braisées	6,60€/4pcs
Duo de carottes rôties miel & thym	9,90€/4port
Tomates persillées rôties au four	4,70€/4pcs
Fagot de haricots lardés	6,90€/4pcs
Fagot de haricots végétarien	4,20€/4pcs



20

#### POUR BIEN TERMINER

L'assortiment de fromages	7,90€
Plateau de fromages à partager	0€/pers
Bûchette festive au chocolat	3,20€
Saint Honoré "revisité"	3,90€
Charlottine vanille & fruits rouges	3,90€





#### INFOS & RÉSERVATIONS

#### RÉSERVATIONS UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE AU 0479 60 59 35

Clôture des commandes pour Noël le 16/12\*

Clôture des commandes pour le Nouvel an le 23/12\*

\*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 communiquée lors de la confirmation envoyée par sms.

L'heure donnée est définitive, si <u>vous avez une préférence</u> veuillez la communiquer lors de votre réservation

#### RETRAIT DE VOS COMMANDES

11A, Avenue de criel - 5370 Havelange

#### PAIEMENT:

UNIQUEMENT PAR VIREMENT 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 Pour toutes informations vous pouvez nous contacter au 0479 60 59 35

\* Attention! Comme chaque année, si nous atteignons le nombre limite de commande, nous clôturerons les réservations avant la date prévue. Merci de votre compréhension.



20

### LA TRADITIONNELLE CHOUCROUTE DU NOUVEL AN



Choucroute Garnie ...... 13,90€

Choucroute cuisinée au Riesling, assortiment de viandes & purée au beurre

Choucroute Royale ......19,90€

Choucroute cuisinée au Riesling, assortiment de viandes & purée au beurre



+ JAMBONNEAU CONFIT (+-400G)







