

20
26

La Carte
des fêtes 2025



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



www.enviedujour-traiteur.be

Joyeuses fêtes

NOS MENUS FESTIFS

2026

Menu 3 services 49,00€/pers

Trio de mises en bouche + 1 entrée + plat au choix + dessert ou fromage (+4€)

Menu 4 services 59,00€/pers

Trio de mises en bouche + 2 entrées + plat + dessert ou fromage (+4€)

L'LES ENTRÉE(S) À CHOISIR

La trilogie de saumon

ET/OU

L'assiette festive de foie gras de canard

ET/OU

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

ET/OU

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

ET/OU

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*

OU

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

OU

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

OU

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

Au choix
dans la carte

LE DESSERT

* La poêlée festive = Duo de carottes rôties, sucrones & chicons braisés



NOS MENUS FESTIFS

2020

Menu "tablé festive" 45,00€/pers
À partir de 12 personnes - Trio de mises en bouche comprises

L'/LES ENTRÉE(S) À CHOISIR

2 choix différents maximum

La trilogie de saumon

ET/OU

Cassolette de scampis & crème de bisque

ET/OU

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

ET/OU

Caille farcie au foie gras et marrons, sauce Rossini

ET/OU

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 Charlotte vanille & fruits rouges

* La poêlée festive = Duo de carottes rôties, sucrines & chicons braisés



2026

NOS MENUS FESTIFS



Menu végétarien 3 services 35,00€/pers

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

L'ENTRÉE

LE PLAT

Chaud ou froid

Duo de mini-tartes Tâfins
> Butternut, carottes & châtaigne
> Chicons, poires & roquefort

**Lasagne aux champignons,
truffe & échalotes confites**

LES DESSERTS

Au choix

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



Menu enfant 3 services 20€/pers

Entrée + plat + dessert > Bûchette festive au chocolat

L'ENTRÉE

LE PLAT

**Feuilletés Jambon/Fromage
+ salade festive**

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



NOS MENUS À PARTAGER

2026



RACLETTE

Menu raclette (à pd de 10 pers) 19,90€/pers

5 fromages, 5 charcuteries, grenailles rôties & 4 crudités

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

200g/pers

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

PIERRADE

Menu pierrade (à pd 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




Joyeuses fêtes

20
26

La Carte des fêtes 2025

Composez vos fêtes à la carte !

Cédez au charme de nos compositions gourmandes



www.enviedujour-traiteur.be

Joyeuses fêtes

2026

POUR BIEN COMMENCER



Plateau apéritif à partager 89,00€

Convient pour 10/12pers - 8,90€/pers (non modifiable)

- Macarons de foie gras
- Macarons au saumon fumé
- Macarons fromage frais aux figues
- Mini pâté en croûte
- Assortiment de Boudins (raisin, noix, pomme & mandarine)
- Assortiment de Saucissons (truffe, beaufort & ail des ours)
- Tartinade poivrons & tomates séchées
- Tartinade butternut à la noisette
- Gressin parmesan/sel de guérande
- Tarallinis
- Tête de moine
- Raisins & figues fraîches



Assortiment de croquettes festives 99,00€

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

- Fromage à la truffe noire
- Crevettes
- Canard, chanterelles & truffe noire
- 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



2026

POUR BIEN COMMENCER



LES ENTRÉES FROIDES

La trilogie de saumon 14,90€

Assiette froide de saumon en 3 façons + accompagnements

L'assiette festive de foie gras de canard 18,90€

Assiette froide autour du foie gras + accompagnements

Le duo de mini-tatins  12,90€

Entrée chaude ou froide végétarienne

- 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
26

Des plats raffinés & généreux



LES PLATS PRINCIPAUX

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€



2026

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



2026

POUR BIEN TERMINER



L'assortiment de fromages	7,90€
Plateau de fromages à partager	6,50€/pers
À partir de 12 personnes	
Bûchette festive au chocolat	3,20€
Saint Honoré "revisité"	3,90€
Charlottine vanille & fruits rouges	3,90€



2026

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 vous avez une préférence 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.



2026

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)



Bonne  année



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE LE MEILLEUR POUR 2026