Envie du Jour

La Carte des fêtes 2026

"Un menu généreux et raffiné, des produits de saison et des préparations maison pour partager les fêtes autour d'une belle table"

www.enviedujour-traiteur.be

Envie du Jour

La Carte des fêtes 2026

24 & 31 DÉCEMBRE

LES MISES EN BOUCHE - 9,90€

Velouté de butternut aux châtaignes

Mini-quiche à la volaille jaune fermière et aux pleurotes

Raviole de langouste, bouillon de crustacés & légumes croquants

LES ENTRÉES FROIDES - 15,90€

LA DÉCLINAISON DE SAUMON :

Saumon mi-cuit, crème cheese citronnée à l'aneth et tagliatelles de courgettes croquantes

Tartelette mousse de saumon fumé et saumon fumé

Saumon Bellevue, brunoise de légumes croquants et mayonnaise aux herbes

LES SAVEURS DE NOS FORÊTS :

Pâté en croûte Richelieu et confit d'oignons rouges

Mini-tarte Tatin au canard fumé et pommes caramélisées

Médaillon de foie gras de canard et brioche

Pâté de marcassin et confit mangue-gingembre

LES ENTRÉES CHAUDES - 16,90€

Saint-Jacques snackées, crème de potimarron à la noisette, poireaux grillés & chips de chorizo

Suprême de pintade, crème de morilles & fondant de pommes de terre aux échalotes confites

Ravioles de homard, crème homardine, perles de yuzu, salicornes & pakchoï

LES PLATS DE FÊTES - 22,90€

Filet de canette laqué au miel, sauce au Cointreau et agrumes, écrasé de patates douces aux oignons rouges, poire confite aux fruits de la passion & poêlée festive

.....

Caille farcie aux marrons, foie gras, sauce Rossini, écrasé de p.d.t et topinambours aux noisettes, poire confite aux fruits de la passion & poêlée festive

.....

Pavé de biche rôti, sauce grand veneur, écrasé de p.d.t et topinambours aux noisettes, poire confite aux fruits de la passion & poêlée festive

.....

Dos de cabillaud rôti, crème champagne au citron vert, écrasé de p.d.t et céleri-rave à l'orange & poêlée festive

LE FROMAGES - 9,90€

Raisins frais, sirop de Liège, toast aux figues et pain

LE TRIO DE DOUCEURS - 9,90€

Tiramisu pain d'épices & liqueur d'orange

Mousse au chocolat/noisette et chantilly

Profiterole vanille, accompagné d'une sauce chocolat

NOS MENUS

MENU PLAISIR = 49€/pers

Les mises en bouche + 1 entrée + 1 plat + Trio de douceurs*

MENU GOURMAND = 59€/pers

Les mises en bouche + 2 entrées + 1 plat + Trio de douceurs*

*Possibilité de remplacer le trio de desserts par l'assiette de cinq fromages, avec un supplément de 3,00€

LE MENU ENFANT - 19,90€

L'ENTRÉE

Feuilleté façon cheeseburger :
Bœuf haché, cheddar fondant et sauce burger

LE PLAT

Pain de viande maison, sauce tomate crémeuse, purée de pommes de terre et carottes

DUO DE DOUCEURS FESTIVES*

Mousse au chocolat-noisette
Profiterole crème vanille, sauce chocolat

LE MENU VÉGÉTARIEN - 39,00€

LA MISE EN BOUCHE

Velouté de butternut aux châtaignes

L'ENTRÉE

Pleurotes rôties, crème de potimarron à la noisette et fondue de poireaux

LE PLAT

Ravioles aux légumes du soleil, crème de champagne au citron vert, carottes rôties et chicon braisé à l'orange

TRIO DE DOUCEURS FESTIVES*

Mousse au chocolat-noisette
Profiterole crème vanille, sauce chocolat
Tiramisu pain d'épices à la liqueur d'orange

INFOS & COMMANDES : 0479 60 59 35

Joyeuses fêtes

LES PLANCHES À PARTAGER

REPAS DÎNATOIRE QUI CONVIENT POUR 4 À 5 PERSONNES

LA PLANCHE DÎNATOIRE - 149,90€

Mini-tartes Tatin de canard fumé et pommes caramélisées
Pâté Richelieu et confit d'oignons rouges
Pâté de marcassin et confit mangue-gingembre
Tartelettes au saumon fumé
Mini-quiches volaille jaune fermière aux pleurotes
Assortiment de boudins blancs et noirs
Mortadelle de Bologne
Tapenade de tomates
Assortiment de trois fromages
Toasts aux figues, raisins frais et sirop de Liège
Pains (flaguettes)

LA PLANCHE DES DOUCEURS MAISON - 49,90€

Une sélection de pâtisseries et de gourmandises à partager

Cookies
Brookies
Mini-madelaines au citron
Mini-meringues
Fondant au chocolat
Fruits rouges

LES SPÉCIALITÉS DU NOUVEL AN

LA SOUPE À L'OIGNON (850ML) - 9,90€

Soupe aux oignons caramélisés, accompagnée de croûtons et de fromage râpé (fournis séparément)

LA CHOUCROUTE DU NOUVEL AN - 14,90€

Choucroute cuisinée au riesling et aux lards fumés, assortiment de viandes et purée au beurre

LA CHOUCROUTE ROYALE - 19,90€

La choucroute garnie accompagnée d'un jambonneau cuit et dégraissé entier d'environ 225 g, servie avec une purée au beurre

INFOS & COMMANDES : 0479 60 59 35

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

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

RETRAIT DE VOS COMMANDES AU 11A, AVENUE DE CRIEL - 5370 HAVELANGE

Les 24 & 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

PAIEMENT : UNIQUEMENT PAR VIREMENT SUR LE COMPTE :

BE54 0689 5770 7497 - ENVIE DU JOUR SRL

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

Une fiche explicative pour réchauffer votre menu vous sera donnée lors du retrait