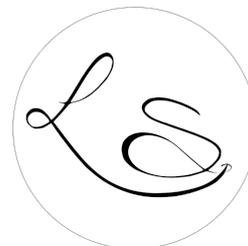


NOM : .....

TEL : .....

Commande pour :

0 NOËL            0 SAINT-SYLVESTRE



## SUGGESTIONS POUR VOS REPAS DE FÊTE

<b>FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL</b>	<b>PORTION</b>	<b>PRIX</b>	<b>QUANTITÉ</b>
- Foie gras de canard tradition	250 g	35,00 €	.....
	500 g	70,00 €	.....
- Foie gras de canard à la truffe	250 g	42,00 €	.....
	500 g	84,00 €	.....
- Confit figues vinaigre de Xérès	100 g	4,00 €	.....
- Confit tradition à l'oignon et oranges	100 g	4,00 €	.....
- Pain brioché	tranche	1,50 €	.....

<b>AMUSE-BOUCHE</b>	<b>PORTION</b>	<b>PRIX</b>	<b>QUANTITÉ</b>
2 x Croustillant d'écrevisses au safran (chaud)			
2 x Cuissot de volaille frit Panko, amandes, sauce Thaï (chaud)			
2 x Blinis, saumon fumé, crème fromagère à l'échalotte (froid)	2 pers.	18,00 €	.....
2 x Verrine éfilochée de bœuf, mayonnaise à la truffe (froid)			

<b>VELOUTÉ &amp; BISQUE</b>	<b>PORTION</b>	<b>PRIX</b>	<b>QUANTITÉ</b>
- Velouté de volaille aux fines herbes, magret fumé	1 L	11,00 €	.....
- Bisque de crustacés à l'Armagnac	1 L	16,00 €	.....

<b>DESSERTS</b>	<b>PORTION</b>	<b>PRIX</b>	<b>QUANTITÉ</b>
- <b>Noël</b> : Buche de Noël au chocolat praliné Belge, caramel beurre salé	1 pers.	8,00 €	.....
- <b>Nouvel-An</b> : Sablé Breton au fromage blanc vanille, framboises, basilic, coulis	1 pers.	7,50 €	.....

<b>ENTRÉES FESTIVES</b>	<b>PORTION</b>	<b>PRIX</b>	<b>QUANTITÉ</b>
- Carpaccio de bœuf Holstein fumé, foie gras, poire pochée, comté	1 pers.	21,00 €	.....
- Saumon Gravelax, sauce vierge, miel et aneth	1 pers.	15,90 €	.....
- Assiette gourmande foie gras maison, rillettes, terrine de gibier, magret de canard fumé, scampis, saumon Gravlax, salade mesclun, vinaigrette	1 pers.	17,90 €	.....
- Assiette de terrine de foie gras de canard et sa garniture	1 pers.	18,60 €	.....
- Croquettes de canard confit, fondant de chicons, chutney d'abricots	1 pers.	16,90 €	.....
- Noix de St Jacques, écrasée de vitelotte, duxelles de champignons, sauce Champagne	1 pers.	19,80 €	.....
- Scampis tigrés, tombée d'épinards, sauce curry de Madras	1 pers.	16,50 €	.....

<b>PLATS DE FÊTE</b>	<b>PORTION</b>	<b>PRIX</b>	<b>QUANTITÉ</b>
- Dos de cabillaud, waterzooï de légumes, sauce marinière, moules et crevettes grises	1 pers.	24,80 €	.....
- Aiguillette de pintadeau à la Normande chicons aux noisettes, pomme aux airelles, champignons des bois, pommes amandine	1 pers.	21,90 €	.....
- Noisette de biche, lard braisé, céleri rave et marrons, poire au sirop, sauce Vignerons, pommes croquettes William	1 pers.	27,50 €	.....
- Ravioles de faisan aux morilles, sauce à l'Armagnac	1 pers.	19,90 €	.....

<b>SPÉCIAL LENDEMAIN</b>	<b>PORTION</b>	<b>PRIX</b>	<b>QUANTITÉ</b>
- Choucroute garnie, 5 sortes de viandes, purée, moutarde à l'ancienne	1 pers.	21,50 €	.....

## MODALITÉS DE RÉSERVATION

- \_ complétez la colonne des quantités, remettez ce document au restaurant
- \_ réservez par téléphone au +32 2 384 09 18

**NOËL : Prise des commandes jusqu'au lundi 19/12, retrait des commandes le samedi 24/12 de 11h00 à 13h30.**

**NOUVEL-AN : Prise des commandes jusqu'au lundi 26/12, retrait des commandes le samedi 31/12 de 11h00 à 13h30.**