

**Composez votre menu  
des fêtes 2020**

Nom :  
Prénom :  
N° tél :

Date :  
Heure :  
N° commande :

1. Zakouski maison saumon, crevette, volaille, st Jaque, sole petit légume, italienne

2. Huître gratinée fine champagne

**NOS POTAGES**

3. Velouté de potimarron aux châtaignes et amandes grillées

4. Velouté de champignons des bois

5. Bisque de homard (rouille, croûtons et fromage)

**NOS ENTREES FROIDES**

6. Filet de saumon sauvage en Bellevue (2 sauces, garnitures et crudités)

7. Terrine de foie gras (confits, pignon et croûtons parfumés)

8. Assiette nordique (poissons et crustacés, garnitures et crudités)

9. Terrine de pâté de gibier (confits d'oignon, confit chicon et crudités)

10. Demi homard Bellevue et ses sauces, garnitures et crudités (+/- 325 gr)

**NOS ENTREES CHAUDES**

11. Médallions de sole et pavé de saumon, petits légumes et duo de sauces

12. Coquille de Saint-Jacques en sauce, lit de champignons et poireaux sués

13. Cassolette de la mer, sauce petit chablis au raisin

14. Scampis sauce petit diable et basilic frais sur lit de tagliatelles

15. Filet de faisan sur lit de chou et poitrine fumée

16. Demi homard à l'Armoricaïne (+/- 325 gr le demi)

**NOS PLATS**

17. Tranche de dinde farcie de Noël forestière

18. Pavés de dinde à l'ardennaise (jambon d'Ardenne et champignons)

19. Pavés de dinde déglacés au cognac et champignons des bois

20. Gigue de biche, sauce Grand Veneur (rôti en tranche)

21. Civet de biche, sauce Grand Veneur

22. Cuisse de lapin et sa sauce de fête aux raisins et pruneaux

23. Scampis sauce homardine, flambés au cognac sur lit de tagliatelles

24. Cuisse d'oie à l'instar de Visé

25. Médallions de filet de biche, sauce aux griottes du nord

**NOS ACCOMPAGNEMENTS**

26. Gratin dauphinois

27. Pommes de terre farcie aux fines herbes et amandes (2pièces)

28. Trio de légume (jeune carotte, ½ chicon braisé, fagot haricot)

29. Chutney de pommes et pêche aux aïrelles, gingembre et citron (180 gr)

30. Flans de légumes (2 pièces)

31. Pomme et poire au sirop, garniture d'aïrelles

**NOS DESSERTS**

32. Tiramisu de Noël au spéculoos et sa garniture de fruits rouges

33. Plateau fromager et sa garniture de fruits, sirop et beurre

34. Duo de mousse chocolat et sa garniture de fruits rouges



	Prix à l'unité	Quantité	Total
1	0.95€		
2	3.10€		
3	4€		
4	4.20€		
5	5.50€		
6	8€		
7	10.40€		
8	9.50€		
9	7.90€		
10	20.90€		
11	9.20€		
12	9.90€		
13	8.60€		
14	8.60€		
15	8.90€		
16	22.40€		
17	6.50€		
18	6.30€		
19	8.10€		
20	13.80€		
21	8.90€		
22	7.60€		
23	10.80€		
24	12.80€		
25	14.60€		
26	3.50€		
27	3.60€		
28	3.20€		
29	3€		
30	3.40€		
31	3.20€		
32	3.70€		
33	6.90€		
34	3.70€		
	<b>Total</b>		