

**Composez votre menu  
des fêtes 2021**

Nom :  
Prénom :  
N° tél :

Date :  
Heure :  
N° commande :

1. Zakouski maison **assortiment** saumon, crevette, volaille, st Jaque, sole petit légume, itaké  
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 (duo de confits 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 aux raisins  
14. Scampis sauce petit diable et basilic frais sur lit de tagliatelles  
15. Demi homard à l'Armoricaine (+/- 325 gr le demi)

**NOS PLATS**

16. Tranche de dinde farcie de Noël forestière  
17. Pavés de dinde à l'ardennaise (jambon d'Ardenne et champignons)  
18. Pavés de dinde déglacés au cognac et champignons des bois  
19. Gigue de biche, sauce Grand Veneur (rôti en tranche)  
20. Civet de biche, sauce Grand Veneur  
21. Cuisse de lapin et sa sauce de fête aux raisins et pruneaux  
22. Scampis sauce homardine, flambés au cognac sur lit de tagliatelles  
23. Cuisse d'oie à l'instar de Visé  
24. Médallions de filet de biche, sauce aux griottes du nord

**NOS ACCOMPAGNEMENTS**

25. Gratin dauphinois  
26. Pommes de terre farcie aux fines herbes et amandes (2pièces)  
27. Trio de légume (jeune carotte, ½ chicon braisé, fagot haricot)  
28. Chutney de pommes et pêche aux airelles, gingembre et citron (180 gr)  
29. Flans de légumes (2 pièces)  
30. Pomme et poire au sirop, garniture d'airelles

**NOS DESSERTS**

31. Tiramisu de Noël au spéculoos et sa garniture de fruits rouges  
32. Plateau fromager et sa garniture de fruits, sirop et beurre  
33. Duo de mousse chocolat et sa garniture de fruits rouges



	Prix à l'unité	Quantité	Total
1	0.95€		
2	3.20€		
3	4.20€		
4	4.50€		
5	5.70€		
6	9.90€		
7	10.40€		
8	9.80€		
9	8.10€		
10	21.30€		
11	9.60€		
12	9.90€		
13	9.30€		
14	9.20€		
15	22.90€		
16	6.80€		
17	6.50€		
18	8.30€		
19	13.90€		
20	9.20€		
21	7.60€		
22	10.90€		
23	12.90€		
24	14.90€		
25	3.50€		
26	3.80€		
27	3.50€		
28	3.20€		
29	3.60€		
30	3.40€		
31	3.90€		
32	7.10€		
33	3.90€		
	<b>Total</b>		