

MENU
(MINIMUM 2 COUVERTS)

ASSORTIMENT DE « MISE EN BOUCHE »

6 pièces par personne

L'ENTRÉE

Crumble au foie gras de pain d'épice

Ou

Aumônière de scampi en feuille de brick

Ou

Duo de ravioles homardine

LE PLAT

Aiguillette de magret de canard au miel et vinaigre de framboises, gratin dauphinois et pleurotes sautées au beurre de baratte

Ou

Suprême de poularde fermière farci au foie gras, sauce au vin jaune, accompagné de son gratin dauphinois, pomme aux airelles et chicon confit

Ou

Filet de marcassin, sauce grand Veneur, accompagné de son gratin dauphinois, pomme aux airelles et chicon confit

LE DESSERT

Tiramisu aux clémentines et mousse au chocolat praliné

1/2 outeille de vin par personne



1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

OFFERTE

pour toutes commandes
de minimum 250 €

DESSERTS

Arlequinade de trois desserts

«Les Saveurs Cuisinées» 7,50€

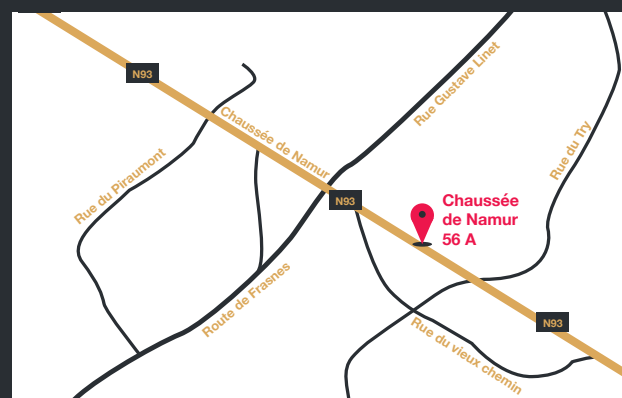
Moelleux aux chocolat fourré

au caramel beurre salé 4,50€

Tiramisu aux clémentines

..... 3,60 €

ADRESSE : Chaussée de Namur, n°56 A
1495 Sart-Dames-Avelines



N'hésitez pas à nous contacter
pour toutes commandes
de buffets pour le Nouvel An

LES SAVEURS CUISINÉES

TRAITEUR

L'équipe

“Les Saveurs Cuisinées”
a le plaisir de vous adresser

ses suggestions

*pour les Fêtes
de fin d'année 2017*

Prix TVA comprise

Voici quelques petits renseignements pratiques
pour passer vos commandes :

- **POUR LA NOEL** (24 et 25 décembre),
merci de nous communiquer votre commande
au plus tard pour le 19 décembre 2017
- **POUR LE NOUVEL AN** (31 décembre et 1 janvier),
merci de nous communiquer votre commande
au plus tard pour le 27 décembre 2017
- Les commandes “Last Minute” seront acceptées
selon la disponibilité
- **Contactez-nous par téléphone** : 0475 49 52 03
Ou par email : p.hofman@lsctraiteur.be

Les enlèvements se feront

Le samedi 24 décembre de 12h00 à 19h00
Le dimanche 25 décembre de 11h00 à 13h00
Le samedi 31 décembre de 10h00 à 18h00
Le dimanche 1 janvier de 11h00 à 13h00

MISES EN BOUCHE

Plateau Froid (12 pièces)

Blini au Saumon, Croustini au jambon de parme, Carpaccio de St-Jacques parfumée à l'huile de truffe blanche, Macaron salé, Bonbon de pain d'épice au foie gras 8,20 €

Plateau Chaud (12 pièces)

Tatin de chèvre et tomate cerise au sirop balsamique, Chaussons au foie gras et pommes caramélisée au calvados, Pastel de volaille au patate douce parfumée à la citronnelle, Bruschetta au jambon de parme et tomate confite, Scampi aux légumes, Croquants aux écrevisses, sauce homardine 8,80 €

Plateau "Tagawa" (18 pièces)

Assortiment de Samossa Thaï, Pastel, Soukaï de mangue, Tempura de légumes, Tempura de Scampi, Nems. Sauce aigre douce/Phad Thaï 15,60 €

Plateau Sushi Uramaki (30 pièces)

Assortiment varié de Sushi, Maki, Nigiri, Sashimi, Tartare thon rouge. Sauce Soja/Wasabi 28,50 €

La Palette du Peintre

Assortiment varié de tapenades, Houmous du Liban, Caviar d'aubergine, Tapenade d'olives et coriandre, Tapenade de tomates. Pain Bruschetta 7,80 €

Les Coffrets Verrines

- Tartare de saumon bio au poivre rose, écume d'avocat
- Aiguillette de magret de canard fumé, chutney de grelots et figues
- Salade d'écrevisses, ananas et crème de coco

..... 3,15 €/pc

ENTREES

FROIDES

Mi-cuit de foie gras de Canard, chutney de pommes et abricots, pain brioche 13,70 €

Saumon Bio en Gravlax (mariné en croute d'épices) sauce aigrette 10,50 €

Demi homard en "Belle Vue" (+- 300 g), Panier de Salade d'hiver (sauce cocktail) 19,70 €

Carpaccio de BBB, copeaux de parmesan et foie gras, parfumé à l'huile de truffe 12,30 €

Notre Salade Folle "Les Saveurs Cuisinées" (magret de canard fumé, foie gras de canard, Gambas, chair d'écrevisse) 17,50 €

Carpaccio de saumon, coeur de St-Jacques et algue du pêcheur (poivre rose, huile vierge, dill) 13,20 €

Mille-feuilles de mozzarella di Buffala aux trois caviars, sur son lit de roquette 9,80 €

CHAUDES

Bisque de homard, croûtons de pain aux herbes 4,40 €

Velouté de potimaron et carotte des sables, crème de noisette 3,60 €

Duo de ravioles (homard / ris de veau et chèvre / épinard) sauce cresson 9,80 €

Aumonière de Scampis en feuille de brick, sauce crustacés 10,40 €

Demi homard aux petits légumes et beurre blanc (+-300 g) 19,70 €

Filet de Bar au citron de Menton, fines julienne de légumes au carri doux 12,50 €

Gambas à la crème, échalotes et fondue de poireaux 15,95 €

Ravioli ouvert au homard, sauce crème, concassé de tomates 11,70 €

Crumble de foie gras et pain d'épice, pommes caramélisées 11,00 €

PLATS

Suprême de pintadeau farci au foie gras, sauce Champenoise 16,50 €

Suprême de poularde aux pommes et châtaignes 13,80 €

Aiguillette de magret de canard laqué au miel et vinaigre de framboises 15,50 €

Caille farcie aux marrons et foie gras, sauces aux morilles 17,30 €

Médaille d'agneau, parfumé à la fleur de thym 18,60 €

Tournedos de faisan à la Brabançonne 18,40 €

Filet de Marcassin, sauce Grand Veneur 18,20 €

Civet de Marcassin, sauce au pain d'épices 12,35 €

Filet de biche aux figues, sauce au pain d'épices 29,20 €

Dos de Cabillaud à l'effiloché de poireaux et aux jeunes pousses d'épinard, sauce au vin blanc 16,40 €

Les plats principaux avec un accompagnement au choix compris dans le prix

ACCOMPAGNEMENTS

- Pomme Anna et son tian de légumes revisités
- Gratin dauphinois, pommes aux aïelles et chicons confits
- Purée à l'huile de truffe et champignons des bois