

MENU
(MINIMUM 2 COUVERTS)

ASSORTIMENT DE « MISE EN BOUCHE »

6 pièces par personne

L'ENTRÉE

Crumble au foie gras de pain d'épice

Ou

Saumon mariné à la façon du gravlax

Ou

Demi homard sauce homardine (+7,00€)

LE PLAT

Aiguillette de magret de canard au miel et vinaigre
de framboises, gratin dauphinois, pomme aux aïelles et
chicon confit

Ou

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

Ou

Filet de Biche, sauce du chasseur, accompagné de son gratin
dauphinois, pomme aux aïelles et chicon confit
(+4,00€ par couvert)

LE DESSERT

Tiramisu aux clémentines et Mousse au chocolat praliné

1/2 bouteille de vin par personne - offerte



1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

OFFERTE

pour toutes commandes
de minimum 250 €

MENU
3 SERVICES
38€/PP

★ NOUVEAU ★

ENLÈVEMENT DES COMMANDES

2 ADRESSES:

Les Saveurs Cuisines

Chaussée de Namur 56 A,
1495 Sart-Dames-Avelines

Brasserie Point de vue

Golf du Château de la Bawette

Ch. du Château de Bawette 5,
1300 Wavre

Les enlèvements se feront

Le mardi 24 décembre de 12h00 à 19h00

Le mercredi 25 décembre de 11h00 à 13h00

Le mardi 31 décembre de 12h00 à 18h00

Le mercredi 1 janvier de 11h00 à 13h00



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 2019

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 20 décembre 2019

★ POUR LE NOUVEL AN

(31 décembre et 1 janvier)

merci de nous communiquer votre commande
au plus tard pour le 27 décembre 2019

Les commandes “Last Minute”
seront acceptées selon la disponibilité

Contactez-nous par téléphone :

0475 49 52 03

Ou par email :

commande@lsctraiteur.be

Prix TVA comprise

MISES EN BOUCHE

Plateau Froid (12 pièces)

Blini au Saumon et ses perles de Flétan, Carpaccio de St-Jacques parfumées à l'huile de truffe blanche, Bonbon de pain d'épice au foie gras, Sushi crevette papillon, Mousse de jambon en endive et son croquant de parme, Tartelette de chèvre et figue sur confit d'oignons

★
..... 14,00 €

Plateau Chaud (12 pièces)

Tatin de chèvre et tomate cerise au sirop balsamique, Chaussons au foie gras et pommes caramélisée au Calvados, Bruschetta au jambon de Parme et tomate confite, Brochette de scampis en chemise de légumes, Samossa Thai, Choux croquant à l'escargot de Bourgogne

★
..... 12,00 €

La Palette du Peintre

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

..... 11,00 €

Plateau « Auberge Espagnole » (12 Tapas)

Empenadas, Accra des Caraïbes et Rougail de tomate, Croustillant de chèvre miel et menthe, Ceviche de filet bar au lait de coco et citron vert, Nems végétariens, Yakitori et sésames grillés

★
..... 18,00 €



ENTREES

FROIDES

Mi-cuit de foie gras de Canard, chutney de pommes et abricots, pain brioche (100 g) 15,00 €

Saumon Bio en Gravlox (mariné en croute d'épices) sauce aigrette 14,00 €

Demi homard en "Belle Vue" (+/- 400gr) Tomates crevettes, Panier de Salade d'hiver (Sauce Cocktail) 28,00 €

Carpaccio de BBB, copeaux de parmesan et foie gras, parfumé à l'huile de truffe 12,50 €

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) 13,50 €

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 €

Trio de Ravioles (homard, langoustines et petits légumes, ricotta et épinards - sauce Cresson) 12,50 €

Aumônière de Scampis en feuilles de brick et sa Gambas 11,00 €

Demi homard aux petits légumes et beurre blanc (+-400 g) 25,00 €

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

St Jacques poêlées, fondue de poireaux et coulis safrané 16,00 €

Ravioli ouvert au homard, sauce crème, concassé de tomates 12,50 €

Crumble de foie gras et pain d'épice, pommes caramélisées 12,50 €

PLATS

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

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

Caille farcie aux marrons et foie gras, sauces aux morilles 17,50 €

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

Tournedos de faisán à la Brabançonne 18,40 €

Filet de Marcassin, sauce Grand Veneur 18,20 €

Civet de Marcassin, sauce au pain d'épices 14,40 €

Filet de biche aux figues, sauce au pain d'épices 22,00 €

Civet de Cerf 14,40 €

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

Queue de Lotte, sauce Butternut 18,00 €

Risotto aux St-Jacques, légumes racines 18,00 €

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

ACCOMPAGNEMENTS

- Lingot de polenta et légumes grillés
- Gratin dauphinois, pommes aux aïelles et chicons confits
- Purée à l'huile de truffe et champignons des bois