



MENU



(MINIMUM 2 COUVERTS)

ASSORTIMENT DE
« MISE EN BOUCHE »
6 pièces par personne

L'ENTRÉE
Ravioles de foie gras et cèpes,
coulis de roquette truffe et parmesan

Ou
Carpaccio de saumon et Saint-Jacques,
marinade de légumes croquants

Ou
Demi homard grillé aux petits légumes façon homardine
(+ 7,00 €)

LE PLAT
Suprême de pintadeau farci au foie gras, sauce champenoise,
gratin dauphinois, pomme aux airelles et chicon confit

Ou
Aiguillettes de magret de canard aux agrumes, gratin
dauphinois, pommes aux airelles et chicon confit

Ou
Dos de cabillaud rôti sur peau au coulis de crustacés, gratin
dauphinois, pomme aux airelles et chicon confit (+ 4,00 €)

LE DESSERT
Intense chocolat *Ou* Délicatesse fruitée

* incl. 1/2 bouteille de vin par pers.

MENU
3 SERVICES
38€/PP
42€*/PP



1 BOUTEILLE DE
CHAMPAGNE

OFFERTE

pour toutes commandes
de minimum 250 €



NOUVEAU



ENLÈVEMENT DES COMMANDES - 3 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

* **Guigette Populaire**
Parc Josaphat (croisement av. Louis Bertrand
et av. Amb. Van Vollenhoven, 1030 Schaerbeek)

Dans le respect de toutes les mesures sanitaires «covid safe»



LIVRAISON POSSIBLE SUR DEMANDE

LES ENLÈVEMENTS SE FERONT

Le jeudi 24 décembre de 12h00 à 19h00
Le vendredi 25 décembre de 11h00 à 13h00
Le jeudi 31 décembre de 12h00 à 18h00
Le vendredi 1 janvier de 11h00 à 13h00



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



L'ATELIER

* LES SAVEURS CUISINÉES *

a le plaisir de vous adresser
ses suggestions

* **POUR LES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE** *



2020



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@lsctracteur.be



Prix TVA comprise



MISES EN BOUCHE



Plateau Froid (12 pièces)

Blini au saumon et ses perles, carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe blanche, bonbon de foie gras au pain d'épices, macaron salé chèvre-thym, Bleu de liège sur sa poire confite et jambon de parme, mousse de jambon en endive et son croquant de Parme

..... 14,00 €

Plateau Chaud (12 pièces)

Tartelette de chèvre et figue, chausson de foie gras et pomme caramélisée au calvados, bruschetta jambon de Parme et tomate confite, brochette de scampis en chemise de légumes, choux croquant à l'escargot de Bourgogne, mini muffin salé

..... 14,00 €

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 Gravlax (mariné en croute d'épices) sauce aigrelette 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 14,00 €

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) 14,00 €

Mille-feuilles de mozzarella di Buffala aux trois caviars, sur son lit de roquette 10,50 €

CHAUDES

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

Trio de Ravioles (homard, langoustines et petits légumes, ricotta et épinards - sauce Cresson) 14,00 €

Aumônière de Scampis en feuilles de brick et sa Gambas 12,00 €

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

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

Noix de Saint-Jacques rôties, sauce au vin blanc et légumes d'hiver 17,00 €

Ravioli ouvert au homard, sauce crème, concassé de tomates 15,00 €

Crumble de foie gras et pain d'épice, pommes caramélisées 15,00 €



PLATS



Suprême de pintadeau farci au foie gras, sauce Champenoise 17,00 €

Aiguillette de magret de canard sauce bigarade (agrumes) 16,50 €

Caille farcie aux marrons et foie gras, sauces aux morilles 19,00 €

Carré d'agneau de lait en croûte d'olives aux herbes 23,00 €

Filet de faisán à la Brabançonne 18,00 €

Filet de Marcassin, sauce Grand Veneur 18,00 €

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

Civet de Cerf 16,00 €

Dos de cabillaud rôti sur peau, au coulis de crustacés 18,00 €

Thon rouge grillé, poêlée de Shitake, gyoza aux légumes façon « Ramen » 22,00 €

Saint-Jacques rôties, risotto à l'italienne, légumes racines 20,00 €

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



ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes racines (gratin de céleri, légumes d'antan) *
- Gratin dauphinois, pommes aux aïelles et chicons confits
- Purée à l'huile de truffe et champignons des bois