

MENU

(MINIMUM 2 COUVERTS)

ASSORTIMENT DE « MISE EN BOUCHE »

6 pièces par personne

MENU
3 SERVICES
38€/PP

L'ENTRÉE

Ravioles de perdrix et sésame,
chapelure de pain pistache, mousseline forestière

Ou

Saumon Gravlax, moutarde suédoise, salade d'herbes
japonaises, croustons aux raisins

Ou

Demi homard grillé aux petits légumes façon homardine
(+ 9,00 €)

LE PLAT

Noisette de filet de biche en croûte de pain d'épices, gratin
dauphinois, pomme aux airelles et chicons confits (+ 4,00 €)

Ou

Suprême de pintadeau farci au foie gras et à la fleur de
sauge, sauce Champenoise, gratin dauphinois, pomme aux
airelles et chicons confits

Ou

Filet de bar de ligne en croûte d'artichaut et persil, crème de
tomate, purée à l'italienne (roquette, parmesan et tartufata)
(+ 4,00 €)

LE DESSERT

Intense chocolat *Ou* Délicatesse fruitée



1 BOUTEILLE DE
CHAMPAGNE

OFFERTE

pour toutes commandes
de minimum 250 €

NOUVEAU

ENLÈVEMENT DES COMMANDES - 3 ADRESSES :

L'atelier (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 Populeir

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 vendredi 24 décembre de 12h00 à 19h00

Le samedi 25 décembre de 11h00 à 13h00

Le vendredi 31 décembre de 12h00 à 18h00

Le samedi 1 janvier de 11h00 à 13h00



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



MENU FÊTES 2021

Voici quelques petits renseignements pratiques
pour passer vos commandes :

POUR LA NOËL

(24 et 25 décembre)

merci de nous communiquer votre commande
au plus tard pour le 20 décembre 2021

POUR LE NOUVEL AN

(31 décembre et 1 janvier)

merci de nous communiquer votre commande
au plus tard pour le 27 décembre 2021

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, Houmous de betterave. Pain Bruschetta

..... 12,00 €

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 12,00 €

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 14,00 €

Demi homard aux petits légumes et beurre blanc (+-400 g)..... 28,00 €

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 €

Escalopes de foie gras, tatin de chicons, sauce Badiane 18,00 €

PLATS

Suprême de pintadeau farci au foie gras, sauce Champenoise 18,00 €

Aiguillette de magret de canard sauce bigarade (agrumes) 18,00 €

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 faisan à la Brabançonne 19,00 €

Filet de Marcassin, sauce Grand Veneur 19,00 €

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

Civet de Cerf 18,00 €

Filet de bar de ligne en croûte d'artichaut et persil, crème de tomate 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 airelles et chicons confits
- Purée à l'italienne (roquette, parmesan et tartufata)