

## INFOS

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 2022

### POUR LE NOUVEL AN (31 décembre et 1 janvier)

merci de nous communiquer votre commande au plus tard pour le 27 décembre 2022

Les commandes "Last Minute" seront acceptées selon la disponibilité

Contactez-nous par téléphone : 0496 38 24 96

Ou par email : commande@lsctraiteur.be

### ENLÈVEMENT DES COMMANDES - 2 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

### 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 12h00 à 18h00

Le dimanche 1 janvier de 11h00 à 13h00



### LIVRAISON POSSIBLE SUR DEMANDE

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

Prix TVA comprise

### 1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

## OFFERTE

pour toutes commandes de minimum 250 €

- ÉPICERIE -  
**L'Atelier**

COMPTOIR TRAITEUR

## MENU FÊTES 2022



# MENU

(MINIMUM 2 COUVERTS)

## LES MISES EN BOUCHES

4 pièces par personne

## LES ENTRÉES

Tartare de thon rouge au foie gras, émulsion Terriaki, salade de perle du Japon, céleri confit

*Ou*

Noix de Saint-Jacques grillées, ravioles de King Crab, bouillon de crustacés, herbes fraîches, légumes croquants

*Ou*

Ravioles de perdrix et sésame, crème de butternut, croustillant de parme

*Ou*

Demi homard grillé aux petits légumes, sauce vin blanc (+9 €)

## LES PLATS

Véritable filet pur de biche, sauce grand veneur

*Ou*

Riz de veau sauce champenoise

*Ou*

Duo de Thon rouge et Saint-Jacques, bouillon Thaï, herbes fraîches et gyoza aux légumes

*Ou*

Pintadeau farci façon Périgord, jus de volaille au Porto millésimé

## LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix avec chaque plat)

- Légumes racines (gratin de céleri, légumes d'antan)
- Gratin dauphinois, pommes aux airelles et chicons confits
- Risotto crémeux à l'Italienne

## DESSERT

Intense chocolat *Ou* Délicatesse fruitée

## LES CLASSIQUES

- Gravlax de saumon, moutarde Suédoise, croustillant de pain bio au raisin..... 16,80 €
- Demi homard Belle Vue (+/-400 g), tomate crevettes, panier de salade d'hiver (sauce cocktail)..... 29,00 €
- Demi homard aux petits légumes et beurre blanc (+/-400 g)..... 29,00 €

## LES MISES EN BOUCHE

### • Plateau Froid (12 pièces)

Mousse de saumon ciboulette fraîche, tartare de magret fumé et pommes confites, bonbon au foie gras, carpaccio de saint-jacques à l'huile de truffe, salade de perles de la mer, muffin salés ..... 17,00 €

### • Plateau Chaud (12 pièces)

Croustillants de gambas, samosas veggie, chaussons petits gris de Namur au foie gras, tatin de chèvre et tomate cerise acidulé au vinaigre balsamique, chaussons, piadine, mini buns, rossini ..... 17,00 €

### • 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 sésame grillé ..... 21,00 €

## LES ENTRÉES

- Tartare de thon rouge au foie gras, émulsion Terriaki, salade de perle du Japon, céleri confit..... 21,00 €
- Noix de Saint-Jacques Grillées, ravioles King Crab, bouillon de crustacés, herbes fraîches, légumes croquants ..... 23,00 €
- Ravioles de perdrix et sésame, crème de butternut, croustillant de parme ..... 19,00 €
- Demi homard grillé aux petits légumes, sauce vin blanc..... 25,00 €

## LES PLATS

- Véritable filet pur de biche, sauce grand veneur ..... 26,00 €
- Riz de veau sauce champenoise ..... 26,00 €
- Duo de thon rouge et Saint-Jacques, bouillon Thaï herbes fraîches et gyoza aux légumes ..... 26,00 €
- Pintadeau farci façon Périgord, jus de volaille au Porto millésimé ..... 21,60 €

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

## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes racines (gratin de céleri, légumes d'antan)
- Gratin dauphinois, pommes aux airelles et chicons confits
- Risotto crémeux à l'Italienne