

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 2023

POUR LE NOUVEL AN (31 décembre et 1 janvier)

merci de nous communiquer votre commande au plus tard pour le 27 décembre 2023

Les commandes "Last Minute" seront acceptées selon la disponibilité

Contactez-nous par téléphone : 0496 38 24 96

Ou par de préférence par email : commande@lsctracteur.be

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

Chaussée du Château de
Bawette 5, 1300 Wavre

Restaurant du Royal

Bercuit Golf Club

Les Gottes 3,
1390 Grez-Doiceau

LES ENLÈVEMENTS SE FERONT

Le dimanche 24 décembre de 12h00 à 19h00

Le lundi 25 décembre de 11h00 à 13h00

Le dimanche 31 décembre de 12h00 à 18h00

Le lundi 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 300 €



MENU FÊTES 2023



MENU

(MINIMUM 2 COUVERTS)

LES MISES EN BOUCHES

4 pièces par personne

LES ENTRÉES

Carpaccio de saumon Atlantique, brunoise de légumes croquants, herbes fraîches

Ou

Ravioles fraîches du Périgord (Foie gras, cèpes et bolets, croustillant de magret, gésiers confits)

Ou

Noix de Saint-Jacques grillées, purée de butternut, fenouil confit, beurre à l'orange

Ou

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

Ou

Coquille à l'Ostendaise gratinée

LES PLATS

Véritable filet pur de biche, sauce grand Veneur

Ou

Ris de veau de coeur aux écrevisses, sauce Arlequin

Ou

Dos de Cabillaud rôti sur peau, sauce marchand de vin

Ou

Suprême de pintadeau façon Périgord, jus de volaille au porto millésimé

Ou

Râble de lièvre sauce poivrade

LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix avec chaque plat)

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

DESSERT

Intense chocolat *Ou* Délicatesse fruitée *Ou* Saveur vanille, coeur passion

LES CLASSIQUES

- Gravlax de saumon, moutarde Suédoise, croustillant de pain bio au raisin..... 19,00 €
- 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 €
- Huître plate Gillardeau 6pcs / 12 pcs.....Prix sur demande

LES MISES EN BOUCHE

• Plateau Froid (12 pièces)

Macarons chèvre et thym, Tartare de saumon sur son blini, Foie gras en pain d'épices, Croustillant de légumes en mousseline, Poire pochée, bleu de liège, jambon italien, Mousse de jambon sur sa chiconette 17,00 €

• Plateau Chaud (12 pièces)

Samosa de légumes au curry doux, Bruschetta au jambon de parme et tomate confite, Mini-chou à l'escargot, Croustillant de gambas, Mini-saté gingembre, Feuilleté nordique..... 17,00 €

• Plateau Fusion (12 pièces)

Maki thon / avocat, Maki salmon fresh, Maki foie gras, empenadas, yakitori et sésame grillé, accra des Caraïbes et rougail de tomate ... 22,00 €

LES ENTRÉES

- Carpaccio de saumon Atlantique , brunoise de légumes croquants, herbes fraîches 19,00 €
- Ravioles fraîches du Périgord (Foie gras, cèpes et bolets, croustillant de magret, gésiers confits)..... 23,00 €
- Noix de Saint-Jacques grillées, purée de butternut, fenouil confit, beurre à l'orange 23,00 €
- Demi homard grillé aux petits légumes, sauce vin blanc 25,00 €
- Coquille à l'Ostendaise gratinée 19,00 €

LES PLATS

- Véritable filet pur de biche, sauce grand Veneur 28,00 €
- Ris de veau de coeur aux écrevisses, sauce Arlequin 28,00 €
- Dos de Cabillaud rôti sur peau, sauce marchand de vin 28,00 €
- Suprême de pintadeau façon Périgord, jus de volaille au porto millésimé 24,00 €
- Râble de lièvre sauce poivrade 28,00 €

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 aïelles et chicons confits
- Risotto crémeux à l'Italienne