

Nom : _____ Date d'enlèvement : _____

Téléphone : _____

TRAITEUR A EMPORTER FETES



Nombre Prix Total

MENUS

Menus avec une seule entrée : mise en bouche, entrée (froide ou chaude), plat, dessert	_____	50	_____
Menus avec deux entrées : mise en bouche, entrées (froide et chaude), plat, dessert	_____	60	_____
<u>Entrées froides</u>			
Marbré de foie gras, truffe et canard confit, confit d'oignons au vin rouge et brioche pur beurre	_____		
Ou	_____		
Pressé de homard breton, mayonnaise iodée, salade gourmande d'hiver	_____		
<u>Entrées chaudes</u>			
Caille farcie aux cèpes et ris de veau, réduction au Porto	_____		
Ou	_____		
Tonnelet de Turbot et St Jacques à la dieppoise	_____		
<u>Plats</u>			
Rôti de cuisse de chapon, morilles et vin du Jura, millefeuille de pommes de terre sarladaises	_____		
Ou	_____		
Noix de lotte, vapeur de salicornes, tempura de légumes, sauce champenoise	_____		
<u>Desserts</u>			
Buche ou coeur de l'an crème au beurre moka	_____		
Ou	_____		
Dôme framboise	_____		

CARTE

Mises en bouche (1 verrine, 2 froids, 2 chauds par personne)	_____	6	_____
Entrées froides			
Marbré de foie gras, truffe et canard confit, confit d'oignons au vin rouge et brioche pur beurre	_____	20	_____
Pressé de homard breton, mayonnaise iodée, salade gourmande d'hiver	_____	20	_____
Terrine de foie gras au naturel (100gr)	_____	18	_____
Saumon fumé maison (100gr)	_____	18	_____
Entrées chaudes			
Caille farcie aux cèpes et ris de veau, réduction au Porto	_____	20	_____
Tonnelet de Turbot et St Jacques à la dieppoise	_____	20	_____

Plats principaux

Rôti de cuisse de chapon, morilles et vin du Jura, millefeuille de pommes de terre sarladaises	28
Noix de lotte, vapeur de salicornes, tempura de légumes, sauce champenoise	28
Plateau royal de fruits de mer (1/2 homard, huîtres plates et creuses, langoustines crevettes, coquillages divers)	55
Rôti de biche sauce grand veneur, poire aux airelles, flan de champignons des bois, gratin de pdt aux truffes	28
Demi faisan rôti à la feuille de vigne sauce poivrade, poire aux airelles, pot-au-feu de morilles, gratind epdt aux truffes	26
Dinde farcie façon Thanksgiving, tartelette au butternut, canneberge, pain de maïs, galette de pdt, sauce volaille fumée (min 4 personnes)	20

Desserts

Buche ou coeur de l'an crème au beurre moka	6
Dôme framboise	6
Bûche ou coeur de l'an création du chef	6
Bûche ou coeur de l'an au chocolat	6
Assiette gourmande du chef pâtissier	11
Assortiment de fromages affinés, pain et fruits	11

ENFANTS

Duo de croquette de fromage et de croquette de crevettes	11
Jambon supérieur à l'os, macédoine de légumes et fruits de saison	12
Rôti de dinde, sauce crème, pommes de terre et légumes de saison	14
Roulé de sole, crevettes grises, sauce crème de tomate, légumes de saison	16
Bûche enfant vanille et chocolat	5

SUPPLEMENTS

Gratin dauphinois	2,5
Pommes soufflées	2,5
Croquettes	2,5
Pomme anna	2,5
Petit pain	0,7

TOTAL de la commande

MODALITES

Noël

Clôture des commandes le 21 décembre.

Enlèvement le 24 entre 14h et 17h et le 25 entre 9 et 11h.

Nouvel an

Clôture des commandes le 28 décembre

Enlèvement le 31 entre 14h et 17h.

Paiement

Paiement en liquide à l'enlèvement ou par virement au préalable.

Cense de Lalouette, rue de Tournai 188, 7333 Tertre

info@censedelalouette.be

0475/366.009