



Rue Germensau 2A 5644 Ermeton-sur-Biert
 bienvenue@traiteurbelle.be • www.traiteurbelle.be



071/72 70 00

LA CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Tarif valable du 20/11 au 24/12 inclus - Fermeture du 25/12 au 4/01/2012



commande n° :	Bon de	Adresse de Livraison si ≠ :
A livrer le :
Nom :
Rue et numéro :		A emporter : OUI / NON
Code postal + ville :		<i>(biffer)</i>
Tél + Gsm :		Heure prévue +ou- :

Enlèvement à la **Vallée de Eaux Vives** (salle Ste Barbe) à Mettet les **23&24 décembre de 15 à 17h**
 Plus d'infos au 071/72 70 00

QUANTITE	Les zakouski :	PRIX	TOTAL
	Les 6 zakouski Tradition	4,50 €	
	Les 6 verrines en fête	5,50 €	
QUANTITE	Les entrées :	PRIX	TOTAL
	Pour les Fruits de mer, voir carte complète sur www.traiteurbelle.be		
	Mousseline de volaille à la tartuffa, émulsion de parmesan et canard fumé (froid)	8 €	
	Terrine de gibier et chutney de figues (froid)	8 €	
	Bisque de homard (1L) (chaud)	9 €	
	La caille farcie au Muscat (chaud)	10 €	
	Foie gras de canard, confiture d'échalote (froid)	10 €	
	Tartare de saumon frais au citron vert et crème légère (froid)	12 €	
	Rouget sauce au safran (chaud)	12 €	
	Salade Gasconne (foie gras, magret fumé...) (froid)	12 €	
QUANTITE	Les plats garnis :	PRIX	TOTAL
	Coucou de Malinnes sauce aux morilles	16 €	
	Magret de canard aux griottines de Fougerolles	16 €	
	Poitrine de pigeon de la ferme	17 €	
	Gigue de biche, sauce Grand Veneur	17 €	
	Médailon de veau comme un rossini	18 €	
	Noisette d'Autruche, purée de betterave acidulée et poireaux	19 €	
	Ragoût de nouilles au homard et morilles	22 €	
QUANTITE	Les desserts et les fromages :	PRIX	TOTAL
	Crème brûlée au Spéculoos	5 €	
	Gâteau aux deux chocolats	5 €	
	Bavarois fruits de la passion	5 €	
	Bûche classique façon 1982 (arôme et crème au choix)	5 €	
	Choix de fromages belges	5 €	
QUANTITE	Les menus et les buffets	PRIX	TOTAL
	Le Menu Tradition :		
	Assiette Norvégienne, Velouté, Dinde farcie sauce aux marrons, bûche moka	25 €	

	Le menu Tintin (Enfant): Saumon fumé/Dinde à la crème et purée/Gâteau aux 2 chocolats	9 €	
<u>Le Menu de décembre</u>			
	<p style="text-align: center;">Le foie gras de canard sur compote de mangue et son pain d'épice <u>Ou</u> Rouget au Safran <u>Ou</u></p> <p style="text-align: center;">Salade Gasconne (foie gras, magret fumé...) * * * * *</p> <p style="text-align: center;">Le coucou de Malinne sauce aux Morilles <u>Ou</u> La Gigue de biche et sa sauce grand Veneur (+2 €) <u>Ou</u> Médaille de veau Rossini * * * * *</p> <p style="text-align: center;">Le choix de fromages belges <u>Ou</u> La Crème brûlée au spéculoos <u>Ou</u> La Bûche artisanale à l'ananas <u>Ou</u> L'Assiette gourmande</p>	35 €	
	<u>L'Assiette Gourmande :</u> Un raccourci de votre buffet " Gourmand"	20 €	
	<u>Le buffet Gourmand</u>		
	Dressé en buffet à partir de 15 pers (ou possibilité d'assiettes individuelles)		
	Mousseline du Nil en croûte, sauce caviarino- Saumon canadien en Belle vue- Tomates belges farcies aux crevettes -Terrine de gibier aux pistaches et Chutney figues-Jambon de Parme et fruits frais - Filet de volaille farcie, douce crème à l'origan-Brochet farci au truffe et pistaches -Œufs farcis en habits de Noël- Salades, sauces variées, choix de crudités-Pommes de terre et pâtes " papillon " et petits pains	25 €	
	<u>Le buffet dessert :</u> Gâteau aux 2 chocolats, crème brûlée aux Spéculoos,bavarois aux fruits de la Passion	7 €	

QUANTITE	Les plateaux de fruits de mer	PRIX	TOTAL
	Voir carte complète sur www.traiteurbelle.be		
QUANTITE	Les apéritifs et les vins	PRIX	TOTAL
	Voir notre carte des apéritifs et vins sur www.traiteurbelle.be (Mise en dépôt gratuite pour vos festivités)		
TOTAL GENERAL			
		Infos et réservation au 071/72 70 00	
			