

# Menus des Fêtes 2018

Très facile à réchauffer (en bain-marie) - Pas besoin de four  
Fiche explicative fournie

## L'entrée froide

Du foie gras mariné aux 5 épices ou du foie gras au torchon

Confit d'oignons au pain d'épices  
Et  
un chutney à la pomme et au céleri

## L'entrée chaude

Trio de noix de St Jacques sur une crème au cresson  
Chiconnade à la brune de Chimay

## Le plat

(180 gr de viande)

Du cochon de lait, jus réduit à la fève de Tonka  
OU  
De la biche, Jus réduit au sureau (+2€)

### **Accompagnée de**

Gratin dauphinois OU Parmentier à la noisette  
ET UN  
Chutney de poires et d'airelles au balsamique

2 services : 28 € par personne  
3 services : 37 € par personne

0473/48 71 59

[traiteurpierrewillems@gmail.com](mailto:traiteurpierrewillems@gmail.com)