



# Menu des Fêtes 2024

## L'entrée froide

Terrine de foie gras  
Confit d'oignons à l'Irish  
Chutney de pommes et céleri

## L'entrée chaude

(Version végété possible)

7 Scampi sur une crème au curry et à la coco  
Tombée de poireaux aux herbes  
Du saumon fumé rafraîchi à la pomme verte

## Les plats

(Version végété possible)

Du filet de cochon de lait, jus réduit aux myrtilles  
OU  
De la biche, crème aux lardons et à la truffe (+2 €)

Gratin dauphinois OU Parmentier au basilic

Chutney de poires et d'abricots au thym  
OU

Chicon braisé à la brune de Chimay

2 services (entrée et plat): 36 € /pers TVAC (6%)

3 services (2 entrées et plat) : 50 € /pers TVAC (6%)

Très facile à réchauffer (en bain-marie) - Fiche explicative fournie

## *Joyeux Noël & Bonne Année 2025*

Menu téléchargeable sur : [www.traiteurpierrewillems.be](http://www.traiteurpierrewillems.be) Sur  
réservation. Noël : jusqu'au 18/12 – Nouvel An : jusqu'au 27/12  
0473/48 71 59 – [traiteurpierrewillems@gmail.com](mailto:traiteurpierrewillems@gmail.com)