

Menu des Fêtes 2025

Les entrées

Alliance de foie gras et de terrine de canard
Confit de fraise à la pistache
Chutney de pommes et céleri

(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
Du magret de canard, crème à la truffe et foie gras

Gratin dauphinois OU Parmentier à la noisette
Chutney de pommes, de poires et d'airelles au balsamique
OU
Chicon braisé à la brune de Chimay

2 services (entrée et plat):	38 € /pers TVAC (6%)
3 services (2 entrées et plat) :	52 € /pers TVAC (6%)

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

Joyeux Noël & Bonne Année 2026

www.traiteurpierrewillems.be

Sur réservation. Noël : jusqu'au 17/12 – Nouvel An : jusqu'au 26/12

0473/48 71 59 – traiteurpierrewillems@gmail.com