

# Menu des Fêtes 2019

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

## Entrées froides

Du foie gras mariné aux 5 épices ou du foie gras en terrine  
Confit d'oignons au spéculoos +  
un chutney à la pomme et au céleri

Saumon d'Ecosse fumé  
Macédoine de petits légumes aux herbes  
Gelée de pommes Granny

## L'entrée chaude

7 Scampi sur une crème au curry et à la coco  
Chicon braisé à la Wérisienne

## Les plats

(180 gr de viande) (Version hamburger végété possible)

Du magret de canard, jus réduit au sureau  
OU  
De la biche, Jus réduit à l'Irish (+2€)

+

Gratin dauphinois OU Parmentier à la noisette

+

Chutney de poires et d'ailles au balsamique  
Ou  
Wok de légumes de chez nous

2 services : 27 € par personne      Prix TVAC (6%)

3 services : 36 € par personne      Prix TVAC (6%)

0473/48 71 59 - [traiteurpierrewillems@gmail.com](mailto:traiteurpierrewillems@gmail.com)