

Menu des Fêtes 2020

Très facile à réchauffer (en bain-marie)

Fiche explicative fournie

Entrées froides

Du foie gras mariné aux 5 épices **OU** du foie gras en terrine
Confit d'échalotes au pain d'épices

Saumon d'Ecosse fumé et mousse de saumon
Macédoine de petits légumes aux herbes

Entrée chaude

7 Scampi sur une crème au curry et à la coco
Tombée de poireaux

Les plats

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

Du cochon de lait, jus réduit à la fève de Tonka

OU

De la biche cuite à basse température
Sauce à la truffe et au foie gras (+2€)

OU

Du civet de biche

+

Gratin dauphinois **OU** Parmentier à la noisette
OU Parmentier à la truffe

+

Chutney de poires et d'airelles au balsamique

OU

Chicon braisé aux cookies

2 services : 28 € /pers - 3 services : 37 € /pers Prix TVAC (6%)

0473/48 71 59 – traiteurpierrewillems.be