



## Menu des Fêtes 2023

### L'entrée froide

Du foie gras au torchon  
Confit d'oignons aux cookies  
Chutney de pommes et céleri

### L'entrée chaude

(Version végété possible)

7 Scampi sur une crème au curry et à la coco  
Purée d'artichauts  
Tombée de poireaux

### Les plats

(Version végété possible)

Du filet de cochon de lait, jus réduit aux myrtilles  
OU

Du veau, crème aux lardons et à la truffe

Gratin dauphinois OU Parmentier à la noisette

Chutney de pommes et d'airelles, parfum de balsamique  
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 2024*

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)