

LE MENU DE FÊTES DE MARIE

Entrées froides

Œuf Tamago, girolles rôties, sauce
au persil plat

ou

Pâté de gibier en croûte au foie gras et
pistaches, gelée de Porto

Entrées chaudes

Fricassée de homard aux petits légumes,
raviole en harmonie (suppl. 5€)

ou

Feuilleté de cuisses de grenouilles et
ris de veau aux morilles

Plats

Lotte et scampis à la vanille, riz sauvage,
tomate farcie aux épinards

ou

Filet de biche et purée de panais fumé,
champignons des bois et légumes de saison

Desserts

Bûche de Noël

ou

Charlotte marrons-chocolat

MENU 3 SERVICES : 40€/PP

MENU 4 SERVICES : 50€/PP

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

pour les Lundi 20 et 27 décembre 2021
Acompte de 15 €/pp à la commande

au 0477 96 02 09 ou
marie@lessaisonsdemarie.be

Enlèvement les Vendredi 24 et 31
décembre de 15 à 18h30
ou sur rendez-vous.

« Les Saisons de Marie », Rue du Sart
Tilman, 352 à 4031 Angleur
(Rond-Point du Sart Tilman)



Les Saisons de Marie

www.lessaisonsdemarie.be

MAIS AUSSI...

Pâté de gibier en croûte foie gras et pistaches,
gelée de Porto (6 pers) **22€/kg**

Terrine de foie gras au torchon, duo de confits,
pain brioché **16€/pers**

Le Saumon Belle-Vue, sauce «Marie» **12€/pers**

Le saumon Gravelax au sésame, déclinaison de
betterave, pain de campagne grillé **15€/pers**

L'assiette de 6 ou 9 huîtres (creuses ou
plates) **2,20€/pièce**

La dinde farcie (8 à 12 pers) avec ses
accompagnements **12€/pers**

*Les « Terrines de Marie » : fabrication maison,
en bocaux « Weck » ou « Le Parfait »*

Rillettes de poisson de **4 à 6,50€**

Terrine de Saint-Jacques de **4,50 à 7€**

Pâté de campagne **6€**

Foie gras à la figue **au poids**

CHOUROUTE ROYALE DE L'AN NOUVEAU

jambonneau
lard fumé
saucisson polonais
saucisse de Frankfort
choucroute
purée maison

16€/PP



Les Saisons de Marie

www.lessaisonsdemarie.be