



Les Saisons de Marie

Le menu des fêtes de «Marie»

Entrées froides

Revisite d'une moule marinière...très gourmande

Pâté en croûte de chez « Monsieur Paul » au foie gras et pistaches

Ecrasé de pomme de terre glacé de vert,
mayonnaise épicée, texture persil (végétarien)

Entrées chaudes

Saint Jacques au safran, polenta noire, beurre blanc myrtilles

Parmentier de canard à la patate douce, noisettes torréfiées

Plats

Waterzooi de la mer, jeunes légumes (avec homard, suppl. 8€)

Filet de biche Grand Veneur aux poires

Desserts

La Bûche de Noël mandarines et chocolat noir intense

Crème brûlée aux cèpes

Mais aussi...

Pâté en croûte de « Monsieur Paul », foie gras et pistaches	32€/kg
Terrine de foie gras au torchon, duo de confits, pain brioché	16€/pers
Le Saumon Belle-Vue, sauce « Marie »	15€/pers
Le saumon Gravelax au sésame, pickles de légumes, pain de campagne	15€/pers
Assiette de 6 ou 9 huîtres (creuses, plates)	2,50€/pièce
La dinde farcie (8 à 12 pers) avec accompagnements	14€/pers
Choucroute Royale de l'An Nouveau (jambonneau, lard fumé, saucisson polonais, saucisse de Frankfort, choucroute et purée maison)	16€/pers

Menu 40€
3 services

Menu 50€
4 services

Un plat à choisir par service
Acompte 15€/pers à la commande

UNIQUEMENT sur réservation
au 0477 96 02 09 ou marie@lessaisonsdemarie.be

Pour vos commandes, la date limite est fixée

au **mardi 20 décembre, 18h00** pour votre table de **Noël**
avec **enlèvement le samedi 24 décembre, 15h00 - 18h00** ou sur rendez-vous

et au **mardi 27 décembre, 18h00** pour votre table du **Nouvel-An**
avec **enlèvement le samedi 31 décembre, 15h00 - 18h00** ou sur rendez-vous

« **Les Saisons de Marie** »
Rue du Sart Tilman, 352
4031 Angleur (Rond-Point du Sart Tilman)
0477 96 02 09
marie@lessaisonsdemarie.be
www.lessaisonsdemarie.be

