

---

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2022-2023

---

## A) REMARQUE PRÉLIMINAIRE

---

---

Le magasin sera ouvert les samedis 24 et 31 décembre jusqu'à 19 heures.

Nous sommes heureux de vous faire part de la liste des plats à emporter pour vos fêtes de fin d'année 2022-2023.

La nouvelle direction et l'équipe du TAN vous souhaitent d'ores et déjà un Joyeux Noël et vous présentent leurs meilleurs vœux pour l'année 2023.

## B) ENTREES

---

---

### 1° FOIE GRAS

---

#### A) OIE NON DISPONIBLE CETTE ANNÉE

---

- Foie gras d'oie préparé en 3 versions : ~~188,92 €/kg~~
  - Nature
  - Aux figues, gingembre et feuille de nori
  - À la mangue séchée et aux baies roses

#### B) CANARD

---

- Foie gras de canard préparé en 3 versions : **190,00 €/kg**
  - Nature
  - Aux figues, gingembre et feuille de nori
  - à la mangue séchée et aux baies

### 2° ALTERNATIVE VEGETALIENNE AUX LENTILLES CORAIL

---

- Faux-gras nature : **52,15 €/kg**
- Faux-gras farci à la mangue séchée et aux baies : **54,15 €/kg**
- Faux-gras farci à la figue et feuille de nori : **54,15 €/kg**

### 3° ENTRÉES (VÉGÉTALIENNES OU VÉGÉTARIENNES)

---

- Tartare de fenouil et avocat aux herbes et baies roses à l'huile d'argan, crème de poire et noix de cajou à la feuille de citron bergamote, sauce crue à la tomate séchée **16,5 €**
- Fromage de chèvre frais au lait cru, salade de racines de saison en brunoise, émulsion de poire et noix de cajou au curcuma, sauce crue à la châtaigne et myrtilles séchées **18 €**

#### 4° ENTRÉES (VIANDE OU POISSON)

---

- Tartare de saumon label rouge au gingembre et coriandre à l'huile d'argan, crème à la feuille de citron, sauce crue à la tomate séchée, graines germées **23 €**
- Ceviche de bar de ligne au lait de tigre, au citron vert et petits légumes d'hiver **19 €**
- Tartare de bar de ligne mariné aux herbes et à l'huile d'argan, émincé de fenouil, crème de noix de cajou à la moutarde, sauce crue aux herbes aromatiques, graines germées et jeunes pousses **23 €**
- Tranchettes de magret de canard séché maison, salade de mangue en brunoise, crème de poire au curcuma, sauce crue à la châtaigne et myrtilles séchées **23 €**
- Demi-homard froid mariné au gingembre et lemon-grass, salade de saison en brunoise au psyllium, sauce crue à l'huile d'argan, mesclun de saison et graines germées **29 €**

### C) PLATS

---

#### 1° PLATS (VÉGÉTALIENS)

---

- Chausson de riz et lentilles farcis aux duxelles de champignons, émulsion de chou-fleur à la truffe montée à l'huile d'olive, lasagne de légumes farcie aux olives, sauce crue aux fines herbes **23 €**
- Truffes de champignons frais et séchés, panées aux amandes, émulsion de céleri rave au citron vert montée à l'huile d'olive, lasagne de légumes farcie aux olives, sauce crue aux herbes fraîches **23 €**
- Pomme de terre farcie au pois chiches et tofu, fondant de racines de saison farci au champignon, crème de racine de persil au safran, sauce à la tomate séchée **23 €**

#### 2° PLATS (VIANDE OU POISSON)

---

- Pavé de saumon frais fumé au bois de hêtre et cuit à basse température, émulsion de chou-fleur parfumée à la truffe, fondant de racines de saison farci au champignon, sauce crue aux herbes aromatiques **27 €**
- Filet de bar de ligne farci au champignon et cuit à basse température, fondant de racines de saison farci aux olives, sauce crue à l'estragon **27 €**
- Suprême de poulet fermier farci au foie-gras de canard et confite à basse température, vapeur de légumes de saison, émulsion de racines de persil au safran, sauce crue aux myrtilles séchées **29 €**
- Magret de canard mulard laqué au miel et vinaigre balsamique rouge, lasagne de légumes farcie au shiitake, émulsion de céleri rave monté à l'huile de sésame **29 €**
- Steak de biche ardennaise cuit à basse température, lasagne de racines de saison farcie aux olives, émulsion de champignon, porto Bello, paprika et poivre noir montée à l'huile d'olive, sauce crue aux duxelles de champignons **29 €**

## D) DESSERTS CRUS

---

Nos tartes crues et végan, sans gluten, sans produits laitiers, sans mauvais sucres et sans cuisson :

- Tarte crue au chocolat noir à la bergamote
- Tarte crue aux fruits, 2 choix
  - Tarte à la pomme cannelle
  - Tarte à la mangue et airelles

**Prix tarte entière 10 personnes : 60€**

**La portion d'une personne : 6,50€**

## E) POUR COMMANDER

---

D'une manière générale, l'idéal est de commander le plus vite possible et en tous cas au plus tard la veille, soit le vendredi 23 décembre pour Noël et/ou le vendredi 30 décembre pour la fin d'année.

Pour commander, il est préférable de le faire via le site : [www.tan.brussels](http://www.tan.brussels)

Mais vous pouvez aussi nous téléphoner avant 16h.

- Sur le site via l'onglet Contact
- Par téléphone avant 16h au 02/537 87 87 demander le restaurant.

Merci de préciser la date et l'heure d'enlèvement lors de la commande ainsi que vos coordonnées exactes (nom, prénom, numéro de téléphone).

## F) INFORMATIONS

---

Dans notre frigo, il y aura un large choix de plats préparés individuels : végétaliens, poissons, viandes, sauces, humus et desserts.

PS : Pensez à offrir des pralines TAN (probablement les meilleures du pays !). Pâte d'amande (= massepain mais avec 65% d'amande minimum), certaines recouvertes de chocolat noir bio et sans produits laitiers. D'une qualité artisanale exceptionnelle, d'une finesse rare et évidemment très loin des goûts stéréotypés des produits plus ou moins industriels qui recouvrent les étalages des magasins au moment des fêtes.