

---

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2023-2024

---

## A) REMARQUE PRÉLIMINAIRE

---

---

Le magasin sera ouvert les dimanches 24 et 31 décembre jusqu'à 16 heures.

Nous sommes heureux de vous faire part de la liste des plats à emporter pour vos fêtes de fin d'année 2023-2024.

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 2024.

## B) ENTREES

---

---

### 1° FOIE GRAS

---

#### A) OIE

---

- Foie gras d'oie préparé en 3 versions : **244,85 €/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**

### 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 €**
- Faux-mage de noix de macadamia parfumé au vinaigre balsamique blanc, 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 €**
- Tartare de bar de ligne mariné aux herbes et à l'huile d'argan, émincé de fenouil, purée d'avocat, 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 **31 €**

## C) PLATS

---

### 1° PLATS (VÉGÉTALIENS)

---

- Empanadas de pois vert farcis aux duxelles de champignons, émulsion de la tomate séchée 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 à la cardamome montée à l'huile d'olive, lasagne de légumes farcie aux olives, sauce crue aux herbes fraîches **23 €**
- Burgers de tofu fumé à la tomate séchée mariné aux herbes de Provence, fondant de racines de saison farci au champignon, crème de racine de persil au safran, sauce à l'estragon **23 €**

### 2° PLATS (VIANDE OU POISSON)

---

- Pavé de saumon frais farcie aux épinards, raisins secs et citron confit cuit à basse température, émulsion de racines de persil au safran, vapeur de légumes de saison, sauce crue à la tomate séchée **27 €**
- Filet de bar farci au champignon et épinards 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 confit à basse température, vapeur de légumes de saison, émulsion de racines de persil au safran, sauce crue aux myrtilles séchées **31 €**
- Filet pur de bœuf cuit à basse température, lasagne de légumes farcie au champignon, émulsion de céleri rave parfumée à la cardamome montée à l'huile d'olive, sauce jus de viande au thym frais **31 €**
- Tranche de gigot d'agneau mariné aux épices d'Orient, 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 **31 €**

## D) DESSERTS CRUS

---

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

- Tarte crue fondant au chocolat cru sans oléagineux
- Tarte crue aux fruits, 2 choix
  - Tarte à la pomme cannelle
  - Tarte à la mangue et dattes sans oléagineux

**Tarte entière 10 personnes : 70€**  
**Portion 1 personnes : 7,50€**

## E) POUR COMMANDER

---

Tous nos assiettes seront préparées et scellées sous-vide individuellement. Sur demande, pour plusieurs personnes vous devez apporter vos propres pyrex ou autres plats au moins un jour à l'avance pour que nous puissions nous organiser. Apporter vos emballages c'est évidemment plus pratique et écologique et vous pourrez dresser vous-même chez vous.

De manière générale, l'idéal est de commander le plus vite possible. Les dernières commandes seront acceptées au plus tard la veille (soit le samedi 23 décembre pour Noël et/ou le samedi 30 décembre pour la fin d'année) mais le choix risque d'être plus limité.

Pour commander, il est préférable de le faire via le site : <https://www.tan.brussels/contact/>  
Mais vous pouvez aussi nous téléphoner au restaurant 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 étagères des magasins au moment des fêtes.