

* FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024-2025

REMARQUE PRÉLIMINAIRE

Le magasin sera ouvert les mardis 24 et 31 décembre jusqu'à 17 heures.

Nous sommes heureux de vous faire part de la liste des plats à emporter pour vos fêtes de fin d'année 2024-2025.

La direction et l'équipe du TAN vous souhaitent d'ores et déjà un Joyeux Noël et vous présentent leurs meilleurs vœux pour l'année 2025.

NOS FOIES GRAS FAITS MAISON

FOIE GRAS

A) OIE

- Foie gras d'oie préparé en 3 versions : **253,00 €/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 : **195,00 €/kg**
 - Nature
 - Aux figues, gingembre et feuille de nori
 - À la mangue séchée et aux baies

FAUX-GRAS

- Faux-gras nature : **57,00 €/kg**

ENTRÉES (VÉGÉTALENNES 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
21,5 €
- 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
23,5 €
- 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
25,5€

ENTRÉES (VIANDES OU POISSONS)

- Tataki de saumon label rouge à la teriyaki, crème végan de noix de cajou à la feuille de citron, sauce crue à l'huile de sésame, graines germées et jeunes pousses.
25.5 €
- Carpaccio 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
25.5 €
- Tartare de bœuf à la moutarde maison, émincé de fenouil à la tomate séchée, crème végan d'avocat à la roquette, sauce crue à l'estragon.
25.5 €
- 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
35 €

PLATS (VÉGANS)

- Raviolis de lentilles corail farcis aux algues à la truffe, crème végan de shitaké montée à l'huile d'olive, lasagne de légumes de saison farcie aux olives, sauce crue aux fines herbes
25.5 €
- 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
25.5 €
- Burgers de tempeh à la tomate séchée et herbes de Provence cuit à basse température, fondant de racines de saison farci au citron confit, crème végan d'aubergine montée à l'huile d'olive, sauce à l'estragon
25.5 €

PLATS (VIANDE OU POISSON)

- Aumônière de saumon frais farcie aux épinards et citron confit cuit à basse température, vapeur de légumes de saison, crème végan d'aubergine montée à l'huile d'olive, sauce crue à l'estragon
29.5 €
- Filet de bar farci aux chanterelles et épinards à la purée d'amandes, émulsion de céleri rave, accompagné d'un fondant de racines de saison farci aux olives, sauce crue persillade
29.5 €
- Suprême de poulet fermier farci au foie gras de canard et confit à basse température, vapeur de légumes de saison, crème végan de champignon au poivre noir, sauce crue aux myrtilles séchées
31 €
- Filet pur de bœuf cuit à basse température, lasagne de légumes farcie au citron confit, émulsion de céleri parfumée à la cardamome montée à l'huile d'olive, sauce jus de viande au thym frais
32 €
- Magret de canard laqué, lasagne de racines de saison farcie aux olives, émulsion de céleri rave à la noix de muscade montée à l'huile d'olive, sauce au vinaigre de riz à la crème balsamique
32 €

NOS DESSERTS (CRUS ET VÉGAN)

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

La nouveauté de cette année, notre mousse au chocolat végan, vous pouvez retrouver le plaisir d'une vraie mousse au chocolat avec des produits bons pour votre santé.

A) TARTE CRUE AU CHOCOLAT

- Tarte entière au chocolat 10 personnes : **75€**
Portion tarte au chocolat 1 personne : **9,5€**

B) MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGAN

- Portion Mousse au chocolat 1 personne : **12,5€**

C) TARTE CRUE AUX FRUITS

- Myrtille
- Mangue Vanille

- Tarte entière aux fruits 10 personnes : **75€**
Portion tarte aux fruits 1 personnes : **9,5€**

POUR COMMANDER

Tous nos assiettes seront préparées et scellées sous-vide individuellement s'il n'y a pas d'autres indications.

Sur demande nous avons aussi nos propres pyrex cautionnés à **10€**, il faudrait juste nous le signaler à l'avance pour que nous puissions nous organiser. Utiliser nos 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 et en tous cas au plus tard la veille, soit le lundi 23 décembre pour Noël et/ou le lundi 30 décembre pour la fin d'année.

Pour commander, il est préférable de le faire via le site via l'onglet Contact :

<https://www.tan.brussels/contact/>

Vous pouvez aussi nous téléphoner au restaurant du lundi au vendredi avant 16h au 02/537 87 87.

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

INFORMATIONS

Dans notre frigo traiteur, il y aura également 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 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.

