

Les plats à emporter seront à votre disposition dans notre atelier, le <u>24 décembre</u> et <u>31 décembre</u> à partir de 11h jusqu'à 17h.

RÉSERVATIONS UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE 0477/94.18.74

Clôture des commandes le vendredi 20 décembre pour Noël Le vendredi 27 décembre pour Nouvel An

Adresse enlèvement commandes 440, rue Villette 5300 Sclayn (sur le halage)

eric@traiteur carpentiereric.be



# <u>AP</u>ÉRITIF

Bûche au chocolat

Assortiment de 5 mises en bouche  Macaron magret de canard et figue - brioche au foie gras - feuilletté au saumon - feuilletté volaille au curry - croustillar de gambas aux herbes.	<b>9€/p.p</b> nt
NTRÉES	
Huitres de Normandie (6/12P.)	12/24€
Noix de Saint-Jacques snackées endives rôties et crème de cresson.	19€
Médaillon de Homard  à la crème de butternut et huile de truffe.	22€
Dos de saumon à la crème aux échalottes et caviar de légumes.	18€
Cailles rôties dès de foie gras poêlés et champignons des bois.	20€
Suprême de volaille jaune croûte de tartufata et émulsion au vin jaune.	21€
Pot au feu de lotte aux légumes thaï et purée de patate douce.	25€
Filet de Marcassin réduction de mûre et porto rouge.	27€
<b>Médaillon de dinde</b> farci aux airelles, crème légère au Gewürztraminer.	21€
Tous les plats sont accompagnés de féculents et de légume de saison issus de cultures de la région.	es
IENU ENFANT	20€
Coucou de Malines pomme airelle et croquette de Noël.	

## DESSERT

## **Bûchette pralinée**

11€

biscuit amande et citron confit.

## MENU "BON PLAN"

45€/p.p.

### **Apéritif**

Assortiment de 3 feuilletés (jambon - saumon - volaille)

#### Entrées

Cassolette de scampis sauce petits légumes

Ou

Dos de saumon à la crème échalote et caviar de légumes

#### **Plats**

Suprême de pintade à la fine champagne

Ou

Filet de daurade, purée de patate douce et coulis manguepassion.

#### **Desserts**

Bûchette mousse vanille, confit de fruits rouges, biscuits génoise et chocolat blanc.

Ou

Bûchette de mousse aux 3 chocolats et biscuit cacao.

## SUGGESTIONS

### Buffet fromages à partir de 6 personnes

15€/p.p.

Assortiment de fromages belges et français, sirop de liège, pain, beurre et fruits secs.

### **Choucroute aux 4 viandes**

18€

et pomme de terre purée.