

Menu de fêtes de fin d'année à emporter :

LES ENTRÉES

- *LES RAVIOLES DE TRUFFE, JUS DE MORILLES & BEURRE DE TRUFFE BLANCHE
- *LA TERRINE DE FOIE GRAS & CHUTNEY DE MANGUE, BRIOCHE CARAMEL BEURRE SALÉ
- *LE SAUMON MARINÉ AU SOJA SUCRÉ, GEL DE GINGEMBRE & MANGUE
- *LA QUEUE DE GAMBAS EN CROUSTILLANT DE NOISETTE, CRÉMEUSE D'ALGUES
- *L'ANGUS BEEF FUMÉ & BUFFALA AU PESTO, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE

LES PLATS

- *LA BALLOTINE DE FAISAN & GIROLLES, RECUIT DE PORTO ROUGE
- *L'AILE DE RAIE FARÇIE AUX LANGOUSTINES, RIZ NOIR & BOUILLON D'ALGUES
- *LE RABLE DE LIÈVRE « GRAND VENEUR », GARNITURE D'AUTOMNE +5€
- *LE DEMI-HOMARD RÔTI AU THYM & CANNELLONI D'ÉCREVISSSES +5€
- *LA ROULADE DE VEAU AU GANDA & FROMAGE WYNENDÆEL

Chaque plat est accompagné de légumes farcis & croquette de risotto à la truffe

LES DESSERTS

- *LE DÔME À L'ORANGE & PASSION, CROQUANT PRALINÉ
- *LE CHOCOLAT EN MOUSSE AU 3 SAVEURS

Menu 3 services 35€, menu 4 services 45€ (2 entrées)

Nos petits plaisirs festifs

LA BOX APÉRITIVE GOURMANDE :

4 VERRINES & 4 ZAKOUSKIS CHAUD 10€/PERS.

LA BISQUE DE CREVETTES GRISES 10€/LT

LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS & GIROLLES 8€/LT

LE HOMARD ENTIER EN « BELLE-VUE » 28€

Réservations

VOUS POUVEZ PASSER VOS COMMANDES PAR MAIL

(UNGOUTDECHEZNOUS@OUTLOOK.COM), PAR GSM, SMS

(0484/109834)

CLÔTURE POUR NOËL LE 21/12, CLÔTURE POUR NOUVEL-AN LE 28/12

ENLÈVEMENT POUR LE 24 ET LE 31 ENTRE 13H & 17H, 29 RUE

LEEKÆERTS 1140 ÈVÈRE

Une bière de Noël de la brasserie Areyver (Èvere) vous sera offerte par

menu commandé. Nous vous souhaitons de bonnes fêtes 😊