

Entrées froides

LE FOIE GRAS DE CANARD SOUS VIDE Confit de mangue et fruits de la passion	20€/250GR
LE FOIE GRAS D'OIE SOUS VIDE Confit de chicons et échalotes	22€/250GR
LE ½ HOMARD EN BELLE VUE Homard 900gr, sauce whisky	25€
LA BALLOTINE DE SAUMON Et tartare de Saint-Jacques à l'huile de sésame	12€

Potages

BISQUE DE HOMARD A L'ARMAGNAC	12€/LITRE
LA CRÈME DE BUTTERNUT Brisures de marrons et croûtons de canard	9€/LITRE

Entrées chaudes

RIS DE VEAU Champignons des bois	15€
POÊLÉE DE SCAMPIS ET LÉGUMES THAI Curry vert et lait de coco	12€
NAGE DE ST JACQUES Fenouil confit déglacé au pastis	15€
RAVIOLES DE HOMARD Dés de céleri et jus de crustacés	15€

Plats et accompagnements

FILET PUR DE BICHE Sauce échalotte et baie de genévrier, pommes aux airelles et garniture d'hiver	20€
SUPRÊME DE FAISAN A LA BRABANÇONNE CUIT À BASSE TEMPERATURE Mousseline de topinambour, panais rôti et chicon braisé	18€
LE DUO DE SOLE ET CABILLAUD Dos de cabillaud rôti, filet de sole farci aux cèpes, beurre citronné	20€
LA BALLOTINE DE DINDE Farcie aux éclats de marrons, noisettes et noix et sauce au choix Sauce au choix: orange, porto ou forestière	14€
SUPPLÉMENT SAUCE	5€/ 1/2 Litre

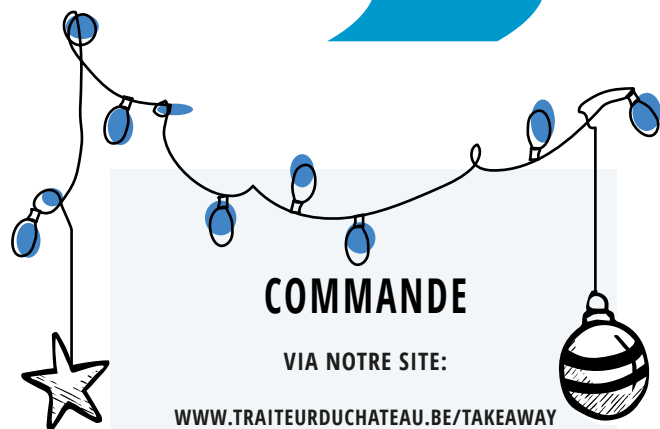
Desserts

Les Bûches de Madame Severine

1. Lait d'amande douce et sorbet au choix (cassis, framboise ou fraise)
2. Vanille, insert caramel beurre salé, crumble, chocolat fondant et noisettes et glace au choix (praliné, moka ou spéculoss)

4 à 5 personnes: 20€ 8 à 10 personnes: 30€

Commande des bûches :
par mail: laglacedemmeseverine@gmail.com ou 0496/55.24.04



COMMANDE

VIA NOTRE SITE:

WWW.TRAITEURDUCHATEAU.BE/TAKEAWAY

OU PAR MAIL:

SEBASTIEN@RESTODUC.BE

INDIQUEZ VOTRE CHOIX, LA DATE
(24 OU 31 DÉCEMBRE)
NOM, PRÉNOM ET NUMÉRO DE
TÉLÉPHONE

ENLÈVEMENT 24&31 DÉCEMBRE
14H00-18H00

PAS DE LIVRAISON

PAIEMENT CASH OU
BANCONTACT

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AVANT LE 17/12