



**Traiteur**  
**La Cuisine du Jour**

***Menus de Fêtes***  
***2018***







Sarowski Laurent - Rue de Tantonville n° 20 à 4557 Soheit-Tinlot.

Tél 0499/38.13.39 - 085/51.41.09. - TVA BE0526.989.518



ING: BIC BBRUBEBB - IBAN BE83 3631 1901 6515




## **Les Verrines**

-  Mousse de foie gras de canard, pain d'épice et son coulis de fraise.....3,50€ pce
-  Crevettes grises et Mousse d'écrevisse..... 3,50€ pce
-  Dés de Saumon Fumé et sa Crème fouettée, citronnée et ciboulette ..... 3,00€ pce
-  Magret de canard fumé pomme caramélisée et flambée au calvados ..... 3,00€ pce

## **Les Quiches ( 8 portions)**




-  La Lorraine .....10,00€ pce
-  Poireaux et saumon ..... ;;...15,00€ pce
-  Chèvre et Lardons.....12,50€ pce

## **Les Potages**




-  Velouté de Cerfeuil.....6,00€/Litre
-  Bisque de Homard.....10,00€/Litre

## **Les Entrées Froides**







-  ½ Homard Belle-vue, Crudités et 2 Sauces..... 20,95€
-  Duo de Saumon en folie .....16, 95€
-  Aumônière de jambon cru et son foie gras de canard...18,95€

## **Les Entrées Chaudes**

-  Scampis à l'estragon sauce tomate crème et saumon fumé (6 Pièces) .....17,95€
-  Cassolette de Saint-Jacques aux Crevettes et aux champignons .....20,95€
-  La bouchée feuilleté au chapon et champignons des bois .....16,95€


## **Les Plats Principaux**

-  Magret de Canard aux framboise et spéculoos.....16,95€
-  Filet de Biche Sauce grand Veneur,.....22,95€
-  Suprême de Pintadeaux aux mandarines .....17,95€
-  Blanquette de sole et saumon aux crevettes .....20.95€


Tous nos plats sont garnis et accompagnés de pomme de terre suédoise



## **Plateau de l'Ecailler**

-  Un Homard, Pince de Crabe, Langoustines, Gambas, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, Huitres Creuses, Moules. (Garnis de 2 sauces).....48,00€ /pers





## **Plateau du Fromager**

-  5 sortes de fromage accompagné de fruits sec et de ses petits pains et beurre 10,00€ / pers




## **Choucroute Royale Porte**

### **Bonheur**

Il est dans la tradition de manger une choucroute le 1ier jour de l'an neuf, voici la proposition de la Cuisine du Jour.

-  Choucroute Au Riesling, Lardons
-  Saucisse de Francfort
-  Jambonneau
-  Saucisson Polonais



-  Lard Fumé
-  Purée de Pommes de Terre
-  Au prix de 15.00€/pers

Cette Choucroute vous sera servie en sachet sous-vide (Cuisson). Il ne vous restera plus qu'à faire chauffer une marmite d'eau chaude et d'y plonger les sachets. Quelle facilité un lendemain de Fêtes.

## ***Le Grand buffet des fêtes***

### Le Buffet Froid

- Jambon Parme
- Jambon
- Pâté Gibier
- Ficelle de foie gras
- Farandole de Scampis
- ½ Homard Baby
- Pêche au thon



- Tomates au crabe et écrevisse
- Filet de dinde farcie
- Saucisson
- Boudin de Noël
- Carottes râpées
- Salade
- Salade de tomates basilic
- Salade de concombre à la grec
- Pommes de Terre Froides
- Salade de pâtes froides à l'Italienne
- Taboulé oriental
- Petits pains et beurre

### Le Buffet Chaud

- Porcelet rôti au miel et au thym
- Civet de Biche sauce grand Veneur
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre rissolées aux épices de Noël

Servi pour minimum  
**12 personnes**

**Prix 40.00€/pers**



## *Traiteur la Cuisine du Jour*

- ❖ Vous composez votre menu de Noël ou de Nouvel an à votre gré.
- ❖ Les Réservations :
- ❖ **Pour Noël** jusqu'au 21 décembre 2018 à 12h00 et enlèvement des plats le 24 décembre 2018 de 10h00 à 12h00.
- ❖ **Pour Nouvel An** jusqu'au 28 décembre 2018 à 12h00 et enlèvement des plats le 31 décembre 2018 de 10h00 à 12h00.
- ❖ **Pour la choucroute** jusqu'au 28 décembre 2018 à 12h00 et enlèvement des plats le 31 décembre 2018 de 10h00 à 12h00.
  
- ❖ Chaque commande ne sera effective que lors du paiement d'un acompte de 30% sur le compte : BIC : BBRUBEBB – IBAN BE83 3631 1901 6515 avec comme communication « Noel – votre nom » ou « Nouvel An – votre nom » « Choucroute – Votre Nom »



***Joyeux Noël***  
***et***  
***Bonne Année***