



Buffet de *Fêtes*

30€/PERS.
(MIN. 10 PERS.)

Le tartare de saumon frais et fumé au chèvre de Buzet et poivrons doux.

Les gambas rôties à l'aneth.

La salade de scampis et crevettes grises aux agrumes.

La brochette de Saint-Jacques à l'italienne (tomates cerises deux couleurs et boule de mozzarella).

La roulade de soles aux feuilles d'algues.

Le javanais de foie gras au jambon Ganda, chutney d'ananas au basilic thaï.

La terrine de lièvre aux airelles et pistaches «Maison».

Le tranché de jambon italien, aubergines et ricotta.

Le mignon de bœuf au romarin.

La palette de charcuteries fines.

L'émincé de magret de canard aux mangues.

Le salade bar en fête.

La trilogie de fromages français.

EN SUPPLÉMENT À CE BUFFET ★ 10€:

Langoustines • Huitres • Écrevisses
Tomate crevettes grises

Réservations

Attention aux dates
limites de réservation

Le 20 décembre à midi pour les commandes
du 24 et du 25 décembre.

Le 27 décembre à midi pour les commandes
du 31 décembre et 1^{er} janvier. 50% d'acompte
à la commande et le solde à l'enlèvement.

Location de vaisselles (rendue salle) possible.

Merci de nous envoyer votre commande
de préférence par e-mail.

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Livraison gratuite dans un rayon de 10km.

LE
PLAISIR
DE
recevoir

Rue de la Marache, 98
6238 Luttre

071/84 30 71
0475/63 75 34

leplaisirderecevoir@gmail.com

www.leplaisirderecevoir.be

LE
PLAISIR
DE
recevoir
TRAITEUR & CO

Commandes

071/84 30 71 • 0475/63 75 34
leplaisirderecevoir@gmail.com

Entrées Froides

12€

- Le javanais de foie gras au jambon Ganda, chutney d'ananas au basilic thaï, boule aux noix. (+2€)
- Le tartare de saumon frais et fumé au chèvre de Buzet et Poivrons doux.
- La terrine de lièvre aux airelles et pistaches «maison», son confit du moment.
- Le carpaccio de filet de veau mi cuit, mayonnaise wasabi, caviar d'aubergines, caprons et anchois.
- Le demi-homard en belle vue et ses garnitures. (+6€)

6 ZAZOUSKIS FROIDS EN VERRINES: 5€



Entrées Chaudes

14€

- La caille farcie, veloutine au cidre et pommes caramélisées aux amandes.
- Le dos de cabillaud aux coques, jus bisqué aux citrons verts.
- La cassolette de scampis, saucisse au fenouil et compotée de tomates au pesto vert.
- Le feuilleté de volaille jaune aux écrevisses, rouelles de poireaux, crème tartufata.
- La brochette de Saint-Jacques, tartelette aux chicons, beurre blanc aux œufs de poissons. (+2€)
- Les ravioles de perdreaux aux deux sésames, bouillon aux épices indiennes et légumes croquants.

Potages

3€

- Le crémeux de volaille aux pleurotes et ciboulette.
- La bisquine de crevettes grises «fine champagne».
- Le velouté de panais au lait de coco et coriandre.

Plats

18€

- L'émincé de magret de canard à l'orange et poivre vert.
- Le demi poussin rôti «Sambre et Meuse».
- Le civet de marcassin au pain d'épices et oignons gelots. (+2€)
- Le pavé de saumon d'Écosse farci aux petits gris et crémeux aux fines herbes.
- Le médaillon de veau en croûte de Panko, sauce au foie gras et petits muscats.
- Le steak de biche, sauce forestière (crème, lardons, cognac, champignons des bois, échalotes). (+4€)
- Le farci de dinde aux marrons et sultana, sauce au porto rouge.
- L'émincé de magret de canard à l'orange et poivre vert.



Desserts

3,5€

- Bûche de Noël.
- Le coeur de l'an glacé.

Plateau Fruits de mer

35€



- 1/2 Homard
- 1/2 Tourteau
- Langoustines
- Crevettes bouquet
- Gambas
- Amandes
- Clams
- Moules
- 6 Huitres
- Bulot
- Sauce et pain beurré

Formules en Menu

1 entrée
+ plat
+ dessert

28€

2 entrées
+ plat
+ dessert

35€

