



Buffet de *Fêtes*

35€/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 sole aux feuilles d'algues.

Trilogie de foie gras maison (chocolat, spéculoos, pistache).

La terrine de gibier 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 ★ 15€:

Langoustines • Huîtres • Écrevisses
Tomates 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 vaisselle (rendue sale 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

NOUVEAU !
CETTE ANNÉE,
COMMANDEZ
FACILEMENT
SUR NOTRE SITE

leplaisirderecevoir.be/boutique



LE
PLAISIR
DE
recevoir
TRAITEUR & CO

*Profitez pleinement
des fêtes !*

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

Entrées Froides

14€

- Trilogie de foie gras maison (chocolat, spéculoos, pistache) (+3€)
- Le tartare de saumon frais et fumé au chèvre de Buzet et poivrons doux.
- La terrine de gibier 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. (+8€)

6 ZAKOUSKIS FROIDS EN VERRINES: 7€



Entrées Chaudes

16€

- La caille farcie, veloutine au cidre et pommes caramélisées aux amandes.
- Dos de Bar au safran et julienne de légumes.
- La cassolette de scampis, saucisse au fenouil et compotée de tomates au pesto vert.
- Ballotine de volaille jaune aux écrevisses, rouelles de poireaux, crème tartufata.
- La brochette de Saint-Jacques, tartelette aux chicons, beurre blanc aux œufs de poissons. (+3€)
- 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

19€

- L'émincé de magret de canard à l'orange et poivre vert.
- Le coucou de Malines rôti sauce forestière.
- Le civet de marcassin au pain d'épices et oignons grelots. (+3€)
- 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). (+5€)
- Le farci de dinde aux marrons et sultana, sauce au porto rouge.



Desserts

3,5€

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

Plateau Fruits de mer

40€



- Langoustines
- Crevettes bouquet
- Gambas
- Amandes
- Clams
- Moules
- 6 Huîtres
- Bulot
- Sauce et pain beurré
- 1/2 Homard d (+15€)
- 1/2 Tourteau (+15€)

Formules en Menu

1 entrée
+ plat
+ dessert

35€

2 entrées
+ plat
+ dessert

48€

