

Menu de Noël et Nouvel An

- 20 euros par personne -

Terrine de Poissons et sa vinaigrette

ou

Baby Homard (250 gr) et ses trois sauces

ou

Tranche de Foie gras d'Oie et son confit de figue

-

Rôti de dinde aux pignons et aux raisins

ou

Steak de Saumon grillé et sa sauce Choron

avec son accompagnement au choix

-

Trois mignardises sucrées

Buffet froid

- 20 euros par personne -

minimum 15 personnes

Demi Homard (400 gr)

Tomates aux crevettes grises

Salade de langoustines et mandarines

-

Roulades de Dinde farcie

Effiloché de jambon de parme aux noisettes de melon

Pâté de Chevreuil au Foie gras et figues

-

Salade de quinoas aux légumes du Sud

Mille-feuilles de mozzarella et aux aubergines

Salade de pomme de terre à l'huile de truffes

-

Variété de pains et sauces



Quand commander ?

Pour le réveillon de Noël,
les commandes sont à passer au plus tard
le **vendredi 21 décembre**

Pour le réveillon du Nouvel An,
les commandes sont à passer au plus tard
le **vendredi 29 décembre**

Comment commander ?

- par mail -

laveritesijemange@hotmail.com

- en boutique -

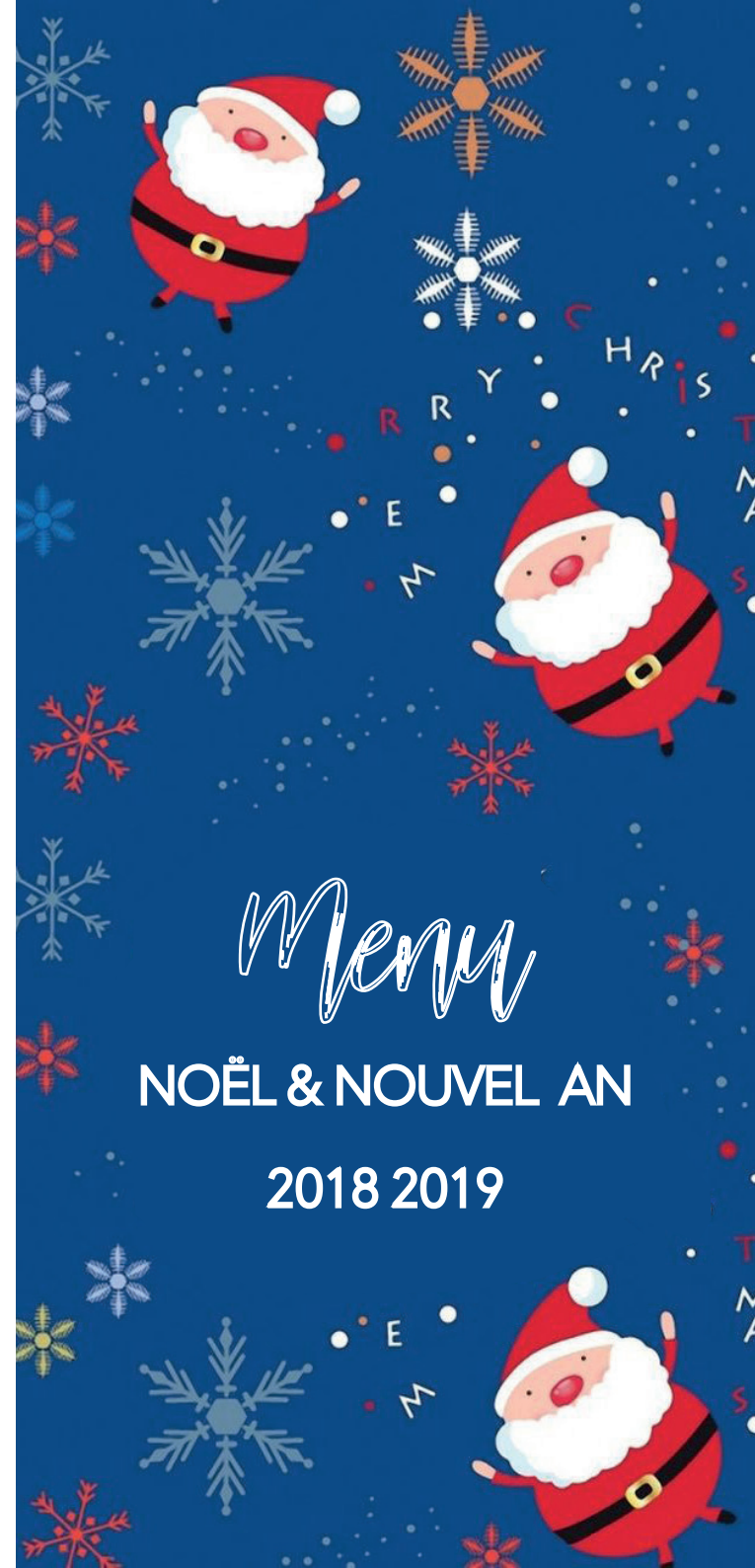
45, Chaussée de Charleroi
1060 Bruxelles

- par téléphone -

+32 (0)538 65 81

*Notez que si vous désirez passer
en boutique ou téléphoner,
faites le entre 13 et 16 heures, en vous remerciant.*

Toute l'équipe vous souhaite d'ores et déjà de
magnifiques et groumandes fêtes de fin d'année.



Pour débiter

Nous vous proposons un assortiment
de zakouskis chauds et froids

les 9 pièces
- 6,90 euros -

les 12 pièces
- 8,90 euros -



Les entrées froides

Foie gras (50 gr) et son confit de figue
- 15 euros -

Baby Homard (250 gr) et ses trois sauces
- 15 euros -

Tomates aux crevettes grises de la Mer du Nord
- 13 euros -

Les entrées chaudes

Cassollette au Noix de Saint-Jacques
- 8 euros -

Gratin de Scampis au parmesan
- 8 euros -

Bisque de Homard
- 8 euros -

Soupe de poisson
- 5 euros -



Les plats

Filet de Biche belge aux pleurottes
- 20 euros -

Aiguillettes de Magret de Canard à l'orange
ou au trois poivres
- 15 euros -

Dos de Cabillaud en papillote
et son fondant de poireaux
- 15 euros -

Rôti de dinde farci aux pignons et raisins
- 12 euros -

Filet pur de porc et sa sauce aux trois poivres
- 12 euros -

Lasagne au saumon
- 12 euros -

Un accompagnement au choix est compris dans chaque plat

Les accompagnements



Chicons braisés

Gratin de légumes

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois aux lardons

Purée de carottes

Pommes au four et ses airelles

Sauce aux poivres

Sauce aux pleurottes

Sauce Archiduc

- 4 euros -



Fromages & Sandwiches

Assortiment de fromages sur plateau
et sa baguette blanche
- 12 euros par personne -

Assortiment de minis sandwiches
ouverts *ou* fermés
- 1,20 euros pièce -



La note sucrée

*Nous vous proposons les traditionnelles bûchettes de Noël
de la Pâtisserie-Boulangerie Sirre*

Bavarois framboise

Mousse à la framboise, coulis et sa génoise aux amandes

Bavarois au chocolat noir

*Mousse au chocolat noir, insert de crème vanille
et sa génoise aux amandes*



Le Pêché-Mignon

*Mousse au chocolat au lait, croquant praliné
et sa génoise aux amandes*

Le classique crème au beurre Moka

- 6 euros pièce -



Quand passer commande ?

Pour le réveillon de Noël,
les commandes sont à passer au plus tard
le **vendredi 21 décembre**

Pour le réveillon du Nouvel An,
les commandes sont à passer au plus tard
le **vendredi 29 décembre**