

MENU

Noël & Nouvel An
2023



LA VERITE
SI JE MANGE !

TRAITEUR - SANDWICHERIE



Pour Débuter

Nous vous proposons un assortiment de Zakouskis chauds et froids



Les 9 Pièces
- 8,00 euros -

Les 12 Pièces
- 11,00 euros -

Les Entrées froides

Fois gras (50 gr) et son confit de Figues
- 17 euros -

Terrine de Faisan (125 gr) et son confit d'Oignons
- 9 euros -

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

Tomates aux Crevettes grises de la Mer du Nord
- 17 euros -



Les Entrées chaudes

Gratin de Scampis au Parmesan
- 9 euros -

Bisque de Homard
- 8 euros -

Soupe de poisson
- 6 euros -



Les Plats

Filet de Biche Belge aux Pleurottes
- 22 euros -

Aiguillettes de Magret de Canard à l'orange *ou* aux trois poivres
- 18 euros -



Dos de Cabillaud à la Florentine
- 17 euros -

Emincé de Volaille, Sauce Estragon
- 15 euros -

Dinde Farcie, Sauce Champignons
- 15 euros -

Steak de Saumon, Sauce Choron
- 17 euros -



Lasagne au Saumon
- 12 euros -

Accompagnement au choix compris dans chaque plat



Les accompagnements

Chicons braisés

Gratin de légumes

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois aux lardons

Purée de Carottes

Pommes au four aux aïrelles





La Note Sucrée

Nous vous proposons les traditionnelles Bûchettes de Noël et Petits Coeurs de Nouvel An de la Pâtisserie 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 Péché-Mignon

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



La Classique Crème au beurre Moka

- 7 euros pièces -



Menu de Noël et Nouvel An

-25 euros par personne -

Terrine de Faisan et son confit d'Oignons

ou

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 Figues

-

Rôti de Dinde aux Pignons de Pin et Raisins

ou

Steak de Saumon grillé et sa sauce Choron

avec son accompagnement au choix

-

Les trois Mignardises Sucrées



Buffet Froid

- 30 euros par personne -
minimum 15 personnes

Demi Homard (400gr)

Salade de Langoustines et Mandarines

Tomates aux Crevettes grises de la Mer du Nord

-

Roulades de Dinde farcie

Effiloché de Jambon de Parme aux Noisettes de Melon

Terrine de Faisan au Foie Gras et Confit de Figues

-

Salade de Quinoas aux Légumes du Sud

Mille-feuille de Mozzarella et Aubergines

Salade de Pomme de Terre à l'Huile de Truffles

-

Variété de pains et sauces





Quand passer commande ?

Pour le Réveillon de Noël, les commandes sont à passer au plus tard **le Vendredi 22 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, il est préférable que cela soit fait entre 14 et 16 heures, en vous remerciant d'avance.

Toute l'équipe vous souhaite d'ores et déjà de merveilleuses et gourmandes Fêtes de fin d'année

