

La Magie des Fêtes...

Menus à emporter/en livraison, disponibles les 24 et 31/12

Les mises en bouche voyages de Fêtes

Froides

Noël à New York - Pastrami, foie gras, figue, oignon rouge grillé en pickles

Kiss from Oslo - Tartare de saumon mi-cuit aux fruits de la passion, crème au raifort

Chaudes

Parfum de Périgord - Velouté de butternut en cappuccino truffé

Tentation de Bangkok - Poulet croustillant sauce satay

Les 4 pièces pour 10€/pers.

Les entrées

Froides

Terrine de Foie gras mi-cuit au cacao, chutney de poire à la vanille et gingembre

Saumon confit, condiment thai à la mangue

Chaudes

Ravioles au foie gras sauce Albufera, brunoise de topinambours, oignons frits

Daurade, scampis & crevettes grises, sablé de légumes croquants, sauce beurre blanc au Champagne

Ravioles aux champignons, jus à la truffe

Les plats

Filet de veau en croûte de noisettes, jus de veau réduit

Ballotine de poulet jaune, cœur coulant au chorizo, pilon frit

Filet de biche au pain d'épices, sauce au Banyuls +3€*

Risotto aux butternuts, noisettes, huile fumée

Afin de faciliter le dressage, tous les accompagnements sont proposés avec tous les plats, il n'y a donc pas de choix à opérer :

- Brochette de légumes d'hiver
- Arancini aux champignons et Parmesan
- Tartelette aux chicons
- Mousse de potimarrons
- Pomme duchesse truffée

Les desserts

Croustillant amandes chocolat, mousse au caramel parfumé à l'amaretto

Buchette passion, framboise, citron & meringue

Menu 3 services, entrée, plat, dessert 39€/pers.

Menu 4 services, 2 entrées, plat, dessert 49€/pers.

*Hors supplément pour la biche +3€

Le menu enfant

Croquette de macaroni jambon fromage

Cordon bleu de volaille sauce suprême, dauphines

Mousse au chocolat

Menu 3 service 18€/menu

Réservations :

- Commandes via le formulaire en ligne ou par téléphone au 0497/166051 ou par mail eliseemois@hotmail.be
- Clôture pour Noël le 18/12
- Clôture pour Nouvel an le 25/12

Enlèvement :

- Les 24 et 31/12 entre 11h et 17h.
- Une heure précise pour l'enlèvement vous sera communiquée lors de la confirmation de votre commande.
- Cette heure sera définitive sans possibilité de changement.
- Les commandes seront déposées dans votre coffre sur le parking de l'atelier Route de Marche 7A à 5377 Baillonville

Livraison :

- Gratuite et possible à partir de 8 menus et dans un rayon de 10km dans la journée du 24 ou du 31 décembre.

Règlement :

- Lors de l'enlèvement ou de la livraison en liquide ou via l'application bancaire mobile

Dégustation :

Cela fait plus de 10 ans que nous nous invitons chez vous !

Avec toujours la même passion et la même intention. Celle de vous offrir des fêtes dignes de ce nom en toute simplicité et que la fête se cache derrière chaque bouchée.

Une fiche technique sera remise afin de vous aider au dressage.

