

Notre Carte Traiteur Noël - Nouvel An

L'Assiette apéritive :

Macaron au foie gras et fleur de sel	
Verrine de potiron et scampis au curry	
Chou farci au chèvre frais et saumon fumé	
Verrine de quinoa au citron, grenade et jambon de parme	6.00€

Entrées froides :

Tranche de foie gras maison au jurançon, brioche, confit de mangue au poivre rose	15.50€
Carpaccio de saumon roulé à l'aneth, brochette de légumes du sud	13.90€

Entrées chaudes :

Bonbon de thon rouge grillé, crème à la moutarde verte, légumes croquants au yusu	14.50€
Gâteau de sandre et St Jacques, asperges, sauce au cresson	13.00€

Plats :

Suprême de volaille aux agrumes, galette de pomme de terre, carottes fanes et pois mange tout	13.70€
Filets de caille rôtis aux figues, purée au beurre salé, chou romanesko	18.10€
Papillote de filet de bar, poireaux et chorizo, grenailles au thym frais	15.20€
Civet de biche à l'ancienne, gratin dauphinois, poire au vin et chicon braisé	14.60€

Desserts maison :

Charlotte au fromage blanc, cerises amarena et spéculoos	5.00€
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise et brochette de fruits	5.30€

Notre Menu

L'Assiette apéritive	
Tranche de foie gras maison, brioche, confit de mangue au poivre rose	
Suprême de volaille aux agrumes, galette de pomme de terre, carottes fanes et pois mange tout	
Charlotte au fromage blanc, cerises amarena et spéculoos	31.60€

Notre formule buffet froid et buffet chaud

(pour 4 personnes minimum) par personne 30.00€

En froid,

Brochette de scampis au pesto
Pavé de saumon au sésame
Gâteau de sandre aux petits légumes
Saumon fumé
Abricot au thon
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et balsamique
Parme et melon
Charcuterie
Assortiment de crudités
Sauces froides
Baguette

En chaud,

Civet de biche à l'ancienne, gratin dauphinois, poire au vin et chicon braisé
Filet de dinde aux pleurotes, purée au beurre, légumes

**Nous prenons
les commandes**

**jusqu'au 21 décembre
pour le Réveillon de Noël
et**

**jusqu'au 27 décembre
pour le Réveillon
de Nouvel An**

Tous les plats sont à enlever
de 13h à 18h.

Les Saveurs étoilées

Un goût venu d'ailleurs...

Rue Saint Roch, 63 | B-6660 Houffalize
+32 495 73 05 84
info@les-saveurs-etoilees.be

by *Grilles Toncin*

