

# Notre Carte Traiteur Noël - Nouvel An

## L'Assiette apéritive :

Verrine de quinoa, grenade, crevettes grises et citron vert	
Verrine de mousse de jambon, pomme et concombre	
Choux farci au fromage blanc et billes de basilic	
Verrine de taboulé, magret fumé et cubes de mangue	5.00€

## Entrées froides :

Tranche de foie gras maison au jurançon, brioche et confit de figues	15.50€
Assiette de trio de carpaccios (saumon, thon rouge, Saint Jacques)	
légumes marinés au citron	14.00€

## Entrées chaudes :

Croûte aux scampis, Saint Jacques et gambas, sauce safran	14.00€
Filet de dorade rôti, cubes d'asperges et poireaux confits	13.50€
Tatin de pomme et foie gras poêlé, jus brun au thym frais	13.00€

## Plats :

Caille farcie aux pistaches, jus corsé aux agrumes, petites grenailles, carottes fanes au miel	15.20€
Suprême de volaille aux écrevisses, lentins de chêne, purée au beurre et choux romanesko	14.60€
Civet de biche à l'ancienne, gratin dauphinois et légumes d'automne	14.80€
Cuisse de canard confite, sauce aux morilles, purée au beurre et légumes d'automne	17.00€
Demi homard grillé au thym frais, petites grenailles et bâtons de légumes	20.00€

## Desserts maison :

Moelleux au chocolat noir, crème anglaise et brochette de fruits	5.50€
Mousse framboise et coulis de fruits rouges	5.00€

## Notre Menu

L'Assiette apéritive	
Tranche de foie gras maison au jurançon, brioche et confit de figues	
Suprême de volaille aux écrevisses, lentins de chêne, purée au beurre et choux romanesko	
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise et brochette de fruits	33.00€

## Notre formule buffet froid et buffet chaud

(pour 4 personnes minimum) par personne 31.00€

### 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 bœuf, 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 et légumes d'automne  
Suprême de volaille aux écrevisses, lentins de chêne, purée au beurre et choux romanesko

## Nous prenons les commandes

**jusqu'au 20 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 Poncin*