

Notre Carte Traiteur Noël - Nouvel An

Plats à enlever
au chalet L'éphé-Roch
le 24 et 31 de 13h à 18h.

Pour les commandes :
0495/73 05 84

Assiette de mise en bouche :

Verrine de quinoa et grenades aux crevettes grises
Verrine de mousse de jambon de parme
et perles de poivrons rouges
Petite quiche au chèvre, miel et pignons de pin
Soupe de topinambour et huile de truffe 5.50€

Les carpaccios :

Bœuf (Olivier Maron) et copeaux de foie gras, vinaigrette balsamique
Canard et magret fumé, cubes de mangue et vinaigre de xérès
Saumon et St Jacques au citron, guacamole et perle de citron vert
Filet de biche au cassis, pickles de légumes 12.00€

Les entrées froides :

Tataki de thon rouge, roquette et gambas au four
Cousinnet de mousse de homard et saumon fumé, crème aigrelette balsamique
Tartare de bœuf (Olivier Maron), cubes de foie gras, crème de wasabi
La tranche de foie gras maison, brioche (Boulangerie Philippart) confit d'abricots au thym 14.50€

Les entrées chaudes :

St Jacques snackées et risotto de céleri boule au parmesan
Papillote de scampis aux asperges et tomates confites
Tatin de pomme et foie gras au romarin
Bisque d'écrevisses en capuccino 14.00€

Les plats :

Suprême de poulet jaune rôti, sauce aux morilles, wok de légumes et purée au beurre
Civet de biche à l'ancienne, légumes d'automne et gratin dauphinois
Aumônière de cuisse de canard confite, jus brun à La D tendue (Brasserie du Comte Hener),
wok de légumes et purée au beurre
Emincé de bœuf (Olivier Maron) et ris de veau, jus brun à la fleur de sureau, wok de légumes
et purée au beurre
Filet de bar au four, crème de chorizo, bâtons de légumes et grenailles 16.50€

Les spécialités savoyardes :

Raclette au lait cru, pdt, salade folle, baguette, charcuteries (nous fournissons l'appareil à raclette)
Vacherie Mont d'Or, salade folle, charcuteries, pomme, baguette
Fondue au fromage, salade folle, pain, charcuteries (nous fournissons l'appareil) 17.50€

Les desserts de la boulangerie Philippart :

St Honoré fraise (chocolat dulcey, crème vanille, crème fraiche fraise-basilic)
Verrine gourmande (spéculoos, mousse chocolat, caramel beurre salé)
Panna cotta myrtilles (sablé, compotée de myrtilles de nos Ardennes) 5.00€

Pour les petits :

Dés de poulet, compote maison, purée au beurre, ketchup maison 7.00€
Sapin de donuts 3.00€

Notre Menu :

L'assiette de mise en bouche

Tataki de thon rouge ^{ou} La tranche de foie gras maison

Suprême de poulet jaune... ^{ou} Civet de biche à l'ancienne...

Verrine gourmande ^{ou} Panna cotta 36.00€

Déco de table + serviettes (thème or ou thème nature) 15.00€

**Nous prenons
les commandes
jusqu'au 20 décembre
au plus tard pour le
Réveillon de Noël et
jusqu'au 27 décembre
au plus tard pour le
Réveillon de Nouvel An**

**Plats à enlever
au chalet L'éphé-Roch
le 24 et 31 de 13h à 18h.**

Pour les commandes :
0495/73 05 84

Les vins (Babelvin à Gouvy)

Les Bulles :

Crémant de Bourgogne Henri Latour 18.00€
Champagne Foureur 27.00€

Les Blancs :

Beaujolais Domaine Lathuilière 2012 11.50€
Les 3 Filles 100% viognier
Domaine Broyer 2019 13.50€
Chablis Vocoret 2019 14.00€
Sancerre Les Charmes 2018 18.00€
Riesling Becht 2014 11.00€

Les Rouges :

Pic Saint-Loup Jean Pol Fontaine 2014 14.50€
Lussac Saint-Emilion
Domaine Vilain 2013 15.00€
Cahors Château Tour Labrunie 2019 11.50€
Vacqueyras Guy Daniel 2018 16.50€
Hautes Côtes de Beaune
Henri Latour 2017 17.00€

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 *Cécile Poncin*