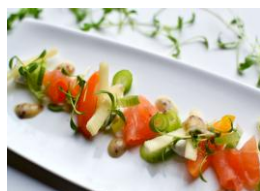


Menu

Noël – Nouvel An 2025 - 2026

A partir de 45€



Choix entre 3 entrées froides

**Beagle de foie gras, mousse de foie et figues*

**Déclinaison de saumon façon gravelax, mousse, fumé et belle vue*

**tartare végétarien aux légumes d'hiver, crouste à la tapenade d'olive noire (végé/végan)*

Et 4 entrées chaudes

**Pain perdu au foie gras poêlé et compotée de coing (+3€)*

**Terre et Mer en duo de Saint Jacques rôties et boudin noir, marmelade de coing*

**Pastilla de canard confit aux poires et amandes*

**Crème de céleri à la pomme verte, quenelle de chantilly au citron, brunoise de céleri vert (végé/végan)*

Les plats de fêtes

**Suprêmes de pintadeau aux écailles de champignon, crème de champignons des bois*

**Cuissot de chevreuil de 7 heures aux épices, pommes et cranberries*

**Filet de marcassin aux poires caramélisées, miel et noisettes, réduction de vin rouge et porto*

**Jambon grillé et laqué à l'antillaise, sauce exotique*

**Filet de bar en paupiettes et jambon sec, sauce à la sauge*

**Tarte sablées, courge rôtie aux épices et crème de parmesan (végé/végan)*

Dessert

Buche exotique chocolat blanc et passion

TOUS NOS PLATS PRINCIPAUX SONT ACCOMPAGNES DE GRATIN DAUPHINOIS ET D'UN ASSORTIMENT DE LEGUMES DE SAISON

Les entrées et plats peuvent être pris individuellement :

*Prix par portion : des entrées froides ou chaudes 18 € ; Plats 25 € Dessert 5€ ; Fromage à partir de 8€
45 € par personne avec une entrée au choix (chaude ou froide)
54 € avec deux entrées (1 froide + 1 chaude)*

TRAITEUR Annick BRASSEUR 0474/72.02.65 20 rue de Patruange, 1315 ROUX MIROIR

Il vous est également possible de commander :

- Filet de saumon en belle vue **65 € ; sauce + 8 €**
- Demi-homard tiède au beurre d'agrumes, sauce Vincent, présenté sur une assiette garnie **38 €**
- Les 8 huitres creuses, citron et sauce à l'échalote **25 €**
- Tartiflette 800 gr **14 €**
- Soupe à l'oignon 1 litre pour 4 pers **10 €**
- Plateau de fruits de mer : minimum 6 pers **à partir de 45 €/pers**

- Choucroute de l'an neuf et ses 5 viandes, purée maison : **18 € par pers**

- Pain surprise traditionnel (garnis de 30 mini sandwiches) **85 €**
- En forme de sapin (garniture de 30 mini sandwiches) **120 €**
- Buffet sandwiches composé de : 1 wraps au saumon ; 1 sandwich garni ; un burger ; 1 hot dog sauce Roquefort et un club sandwich **10€/pers (minimum 6 pers)**

- Assortiment de mises en bouche : **30 pièces pour 65 €**
(cup cake au boudin blanc ; verrines avocat-scampis ; brochettes de fromage frais aux graines de sésame noires et abricot ; mini éclair farci à la mousse de foie gras ; wraps au saumon fumé)
- Assortiment de trois fromages, garniture de fruits et fruits secs **10 €**
- Figues farcies à la crème de chèvre, miel, thym et fruits secs **8 €**

Les prix s'entendent TVAC, une facture peut vous être fournie sur demande.

Payement en liquide le jour de la prise de la marchandise, via la facture ou QR Code.

Les commandes sont à finaliser pour le 20 décembre pour Noël et le 26 décembre pour Nouvel an par téléphone ou par mail (attendre confirmation)

Les plats seront à venir chercher à l'atelier, 20, rue de Patruange – 1315 ROUX MIROIR

le jour du réveillon, le jour de Noël et de Nouvel an (ou à la date choisie) **à l'heure dont nous conviendrons.**

La vaisselle (propre) est à me ramener le lendemain ou le surlendemain (et à déposer dans le car port, à l'extrême droite en regardant la maison). Avec le petit mot vous identifiant, vos commentaires nous font toujours plaisir.

Des buffets peuvent vous être proposés,

Discutons-en ensemble

Bonnes et heureuses fêtes 2024-2025 à vous tous

TRAITEUR Annick BRASSEUR

0474/72.02.65

traiteurbrasseur@live.fr - www.traiteur.annick.brasseur.be

TRAITEUR Annick BRASSEUR 0474/72.02.65 20 rue de Patruange, 1315 ROUX MIROIR