

MENU Plaisir d'automne 2025



Trio mises en bouche :

wraps au saumon avec tomate cerise

Verrine de velouté maison et du jardin

Cuillère de poulet coco-curry

Entrée froide:

Méli-mélo de tomates anciennes, melon et patèque, jambon séché sur lit de burrata, vinaigrette asiatique

Terrine de saumon et ricotta au brocolis, garniture automnale (photo en mail suivant)

Assortiment périgourdin, magret de canard fumé, gésier confit et toast au foie gras, confit de tomates vertes et mesclun à la crème balsamique

Crème de potiron, dés de potirons rôtis, graines de courge grillées

Entrée chaude :

Raviole de champignons, crème de potiron aux truffes

Les 8 scampis grillés, crème de pastis

Filets de rouget, crème de roquette et gelée de tomate

Plat consistant :

Magret de canard rôti aux prunes et abricots, sauce à l'orange

TRAITEUR Annick BRASSEUR - 20, rue de Patruange 1315 ROUX-MIROIR

Gîtes de ROUX-MIROIR, 3 chambres d'hôtes et de réception

Traiteurbrasseur@live.fr

0474/72.02.65

www.traiteur-annick-brasseur.be

Filet de porc bardé jambon d'Ardenne, crème de Maredsous, légumes du moment et gratin dauphinois

Pintadeau flambé au calva, pommes caramélisées, crème de calvados et pommes

Pavé de veau, croustillant aux herbes fraîches et noisettes, crème de butternut

Tous nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois et légumes du moment

Dessert :

Panna cotta , crème de mures, crumble aux pommes

Ou

Number cake avec un chiffre au choix (par exemple 60 pour 60 ans)

Prix du menu, service et TVA compris

48€/pers avec 1 entrée chaude ou froide

54€ avec une entrée froide (ou un potage) et une entrée chaude.

Menu identique pour tous les convives.

Pour les enfants, il faut voir leur âge, mais il serait plus sympathique de prévoir une table uniquement pour eux avec un menu qui leur plait, par exemple :

Croquette au fromage et petite salade

Filet de volaille, compote de pommes, décoration de légumes en brunoise, écrasé de pommes de terre.

Dessert (comme les grands ou autre, à voir).

Ce menu vous est proposé au prix de 28€/enfants entre 3 et 12 ans.

Une table pour l'apéritif peut être prévue pour eux avec des petites brochettes, des saucissons, des crudités, ... bref, des choses qu'ils apprécient.

TRAITEUR Annick BRASSEUR - 20, rue de Patruange 1315 ROUX-MIROIR

Gîtes de ROUX-MIROIR, 3 chambres d'hôtes et de réception

Traiteurbrasseur@live.fr

0474/72.02.65

www.traiteur-annick-brasseur.be