

**Pour Noël, cette année encore un peu particulier, je vous propose un service traiteur,
sur base de 3 entrées, 3 plats, 3 desserts,
en privilégiant les produits de qualité.**

En entrée,
une bisque, facile à réchauffer, ou 2 propositions froides pour ne pas encombrer les fourneaux ou mobiliser d'entrée de jeu l'hôte(sse) de la soirée.

En plat, juste à réchauffer au four ou en casserole, et facile à assembler sur assiette, un choix entre volaille premium, filet de gibier de la région ou crustacés.
Des instructions accompagnent chaque plat.

En dessert,
un plateau de fromage « circuit court » – il y en a d'excellents - ou des assiettes gourmandes, à dresser sans se prendre la tête.

Et si vous souhaitez des zakouskis,
ils sont proposés en un assortiment varié de 4 par personne.

De manière pratique, si vous êtes intéressé(e) :

- ce service traiteur est proposé du vendredi 24 au dimanche 26 décembre ;
- toutes les commandes sont acceptées jusqu'à 7 jours avant la date souhaitée, que ce soit pour une personne ou plusieurs ;
- si vous panachez votre commande, pensez aux capacités de votre four et de votre cuisinière ;
- les commandes sont à enlever au 6 rue de la Bôlette à Villance ou peuvent vous être livrées.

Menus de Noël

Les zakouskis (assortiment de 4 pièces) à 6,50 €

Délicatesse de saumon fumé et émincé de fenouil aigre-doux
Mini brochette de boudin artisanal et pomme caramélisée
Barquette de chicon et tartare de jambon d'Ardenne au fromage frais
Cuillère mozzarella Buffl'Ardenne, tomate cerise et pesto

Les entrées

Rémoulade au crabe des neiges, carpaccio de Saint-Jacques
au citron vert et basilic à **14,00 €**
Salade gourmande au foie gras cuit au sel et 4 épices, magret de canard fumé,
vinaigrette balsamique au miel à **18,00 €**
Bisque de crevettes grises à **12,00 €/litre** (pour 3 à 4 personnes)

Les plats

Poularde « demi-deuil » (poularde truffée, sauce suprême)
et son pot-au-feu de légumes de saison à **19,00 €**
Gambas géantes en zarzuela à la Catalane, riz safrané à **22,00 €**
Médallions de daguet au pain d'épices, sauce au Porto et à l'orange, trio de légumes d'hiver,
gratin dauphinois à **26,00 €**

Les desserts

Trio de verrines gourmandes à **6,00 €**
Moelleux au chocolat, crème anglaise à **6,00 €**
Assortiment de fromages fermiers, fruits frais et petit pain aux noix à **9,00 €**



Dit jaar tijdens de kerstdagen, stel ik een traiteur service voor, op basis van 3 voorgerechten, 3 hoofdschotels en 3 desserts, met de nadruk op de kwaliteit van de producten

Als voorgerecht,
een velouté, gemakkelijk om op te warmen, en twee koude schotels die weinig of geen werk vragen aan de gastheer/vrouw.

Hoofdschotels die enkel moeten opgewarmd worden in de oven of in een pan en dit met duidelijke instructies

Desserten,
een assortiment kazen, allemaal van de regio of 2 desserts gemakkelijk op een bord te serveren.

En indien u ook hapjes wenst, stellen wij een assortiment van 4 stuks per persoon voor.

Praktisch gezien :

- deze service wordt u voorgesteld van vrijdag 24 tot en met zondag december
- alle bestellingen worden tot 7 dagen voor de gewenste datum genomen, voor één, persoon of meer.
- indien u verschillende schotels bestelt, denk aan de grootte van uw oven en uw kookplaat.
- de bestellingen kunnen opgehaald worden 6 rue de la Bôlette in Villance of door ons geleverd worden.

Kerstmenu

Hapjes (4 st.) 6,50 €

Klein spiesje van witte pens en gekarameliseerde appel

Zalm »delicatesse » met zoetzure venkel

Witloofblaadje gevuld met tartaar van ardeense ham en verse kaas

Lepeltje met mozzarella Buffl'Ardenne, kersttomaat en pesto

Voorgerechten

King krab en knolselder cocktail slaatje, carpaccio van Sint-Jacobsschelpen gemarineerd

met limoen en basilicum. 14,00€

Herfstsla met foie gras gebraden in zout en zachte kruiden, gerookte eendenborst,

balsamicovinaigrette met honing 18,00€

Grijze garnalenvelouté 12,00 €/liter (+/- 3 tot 4 pers.)

Hoofdgerechten

Poularde« demi-deuil »(gevuld met truffels en gepocheerd in kippenbouillon),

kipperoomsaus, stoofpotje van seizoengroenten 19,00€

Reuze gambas in Catalaanse stoofpot, rijst met saffraan 22,00€.

Kalfshertenmedaillon met kruidenbroodkorstje, cumberlandsaus (porto en sinaasappelen),

trio van wintergroenten, gratin dauphinois 26,00 €

Desserten

Trio van lekkere dessertglaasjes 6,00 €

Malse chocoladetaart met crème anglaise 6,00 €

Verskillende bio kazen geserveerd met vijgenchutney en notenbroodje 9,00 €

