

Nom:
Adresse :
Mail :
Téléphone:



Noël
Nouvel an
Nombre de personnes :

Menu de fin d'année 2018

Les mises en bouche chaudes et froides

* * *

Entrées froides

-X Saumon fumé de Norvège et sa Vodka
-X Demi homard crudités aux deux sauces (+3,00€)
-X Foie gras accompagnement classique (+2,50€)
-X Terrines de gibier garnitures d'usage

* * *

Entrées chaudes

-X Duo de croquettes maison au choix (fromage, crevettes, gibier, volaille ou Orval)
-X Poêlée de scampi tomates et Parme
-X Croustade de volaille champignons de bois
-X Coquille de poissons gratinée
-X Caille parfumée à l'estragon

* * *

Potages

-X Crème de potiron
-X Velouté de courgettes asperges

* * *

Plats

-X Suprême de pintade forestière
 -X Cannelloni de veau tomate basilic (aussi possible en entrée)
 -X Filet de biche de nos Fagnes grand veneur (+3,00€)
 -X Couronne d'agneau parfumée au thym (+2,00€)
 -X Cuisse de lapin ardennaise à la Val-Dieu de Noël
 -X Magret de canard à l'orange
 -X Filet de cabillaud crème cresson
- (tous nos plats sont accompagnés de légumes)**

* * *

Accompagnements

-X Gratin dauphinois
-X Pommes croquettes

* * *

Dessert

-X Buchette glacée au tiramisu
-X Mousse au chocolat façon Thibault
-X Buchette crème fraîche fruits (+1,50€)
-X Buchette moka (+1,50€)
-X Assortiment de fromages (+2,95€)

PRIX : 29,95€/Pers.

**(mises-en-bouche+1 entrée+potage+plat avec accompagnement+dessert+mignardises+pains)
11,95€ par entrée et 18,95 par plat avec accompagnements**

Délais pour les commandes:

Noël : au plus tard le 19/12/18
Nouvel-an : au plus tard 26/12/18

Enlèvement des commandes:

Rue de l'Église 2, 4834 Goé
11h à 13h

Il nous sera également possible de composer un menu selon vos goûts et le nombre de convives. Déposez vos commandes au magasin, par téléphone au 0477/337 367 ou par mail à traiteurtommy@gmail.com