Menu Traiteur Nouvel An 2023-2024

Menu adulte

Entrée froide :

Terrine de foie gras de canard aux poires caramélisées, chutney à la mangue, brisure de pain d'épices (Allergènes : gluten)

Où

Gravlax de saumon à la betterave, granny Smith, salade mesclun, crème à l'aneth
(Allergènes : Poissons)

Entrée chaude :

Noix de St-Jacques poêlées, crème de panais, tagliatelle de salsifis
(Allergènes : poissons, mollusques)
(Ce plat est également disponible en version végétarienne sur demande)

Où

Suprême de caille aux raisins violets, purée d'échalotes à la cardamome, radis roses

Plat :

Ballottine de pintadeau aux champignons des bois, jus réduit, risotto aux légumes racines
(Allergènes : gluten)

Où

Dos de skrei cuit sur peau, sauce mandarine, déclinaison de légumes d'hiver, dôme de polenta (Allergènes : gluten, lactose, poisson)
(Ce plat est également disponible en version végétarienne sur demande)

Où

Filet de biche laquée, jus réduit aux épices douce, crème de carotte, mini betterave, gratin de pomme de terre et céleris rave

(Allergènes : lactose, céleris)

Dessert :

Entremet festif aux fruits rouges, biscuit pistache, insert framboise, mousse mascarpone
(Allergènes : gluten, lactose)

Où

Bombe au chocolat, cœur caramel beurre salé, biscuit croquant, coulis exotique
(Allergènes : gluten lactose)

Menu* (1) *: entrée / plat à 35€ /p.

Menu* (2) *: entrée / plat /dessert à 40€ /p.

Menu* (3) *: 2 entrées / plat à 43€/p.

Menu* (4) *: 2 entrées / plat / dessert à 50€/p.

Menu enfant

(Uniquement disponible en accompagnement d'un menu adulte !)

Croquette au parmesan

Filet de poulet croustillant, compote de pomme et pommes croquettes

---

Duo de mousse au chocolat

(Allergènes : gluten, lactose, œufs)

Menu enfant* (1) *: entrée / plat à 15€ /p.

Menu enfant* (2) *: entrée / plat /dessert à 20€ /p.

Les Mises en bouches

(Uniquement disponible en accompagnement d'un menu adulte !)

Verrine, quinoa, truite fumée, avocat, gelée de mandarine

Arancini de perdreau aux champignons des bois

Pain d'épices au foie gras, confit de figues

Cappuccino de homard

(Allergènes : poissons, gluten, lactose, œufs)

2,75€ pièce ou 10€ l'assortiment de nos 4 mises en bouche

Afin de garantir un service optimal, les commandes seront clôturées **le mardi 19/12 pour Noël et le mardi 26/12 pour le Nouvel An !**

Informations :

Vous recevez votre menu avec une fiche technique détaillée pour réchauffer et dresser chaque plat.
Les menus sont conditionnés dans des plats jetables. Vous pouvez choisir de venir chercher votre commande à l'atelier.

Horaire d'enlèvement :

- Horaire **d'enlèvement** à l'atelier **les dimanches 24/12 - 31/12 de 11H à 16H00**.

Réservation :

Commande uniquement par mail (info@traiteur-passion.be) !
Vous recevrez le détail de votre commande par mail ainsi que votre facture.

Règlement de votre commande :

Sur notre compte bancaire pour le 19/12 (Noël) et le 26/12 (Nouvel An) au plus tard,
ING :BE68 3770 6127 4634 BIC : BBRUBEBB avec la communication : nom de la réservation + 31/12.

Alexandre MIGLIORE
Chef à domicile
Route de l'Amblève 110 à 4987 Stoumont
Tel: +32(0)80 87 00 32
MAIL: info@traiteur-passion.be