



Menu Noël & Nouvel An 2019-2020

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas mais avez-vous déjà pensé à un menu pour ces soirées qui sortent de l'ordinaire ? **Vous n'avez pas envie de passer votre journée de réveillon derrière les fourneaux ?** Vous souhaitez faire plaisir à vos invités grâce à un repas préparé avec soin et délicatesse ? Aux Fruits de ma Passion vous propose **deux options** :

- Un menu gastronomique 3 services
- Un choix sur mesure parmi les différentes propositions « A la carte »

Afin de garantir un service optimal, les commandes seront clôturées **le jeudi 17/12 pour Noël et le jeudi 26/12 pour le Nouvel An.**

Menu 3 services à 38€/P.

Choix d'entrées : 15€/p. à la carte

Aspic de foie gras aux saveurs d'hiver, gelée passion, chutney pomme gingembre

Noix de St-Jacques caramélisées à la vanille, quinoa-boulgour, sauce clémentine

Velouté de butternut, aiguillettes de biche aux éclats de noisettes, chantilly safranée

Végétalien : Velouté de butternut, panais poêlé aux éclats de noisettes, chantilly safranée

Choix de plats : 20€/p. à la carte

Râble de lièvre, grué de cacao, poire rôti, risotto aux légumes oubliés

Dos d'églefin au beurre de gingembre, légumes d'hiver, gratin de panais et pomme de terre

Suprême de pintade, cuisse braisée en dôme de choux, champignons des bois, mousseline de potimarron

Végétalien : Ballotine de tofu au beurre de gingembre, légumes d'hiver, gratin de panais et pomme de terre

Choix de desserts : 7€/p. à la carte

Entremet festif au fromage blanc, croute sablée breton, tartare de pomme au poivre de cassis

Croquettes au chocolat, tartare de mangue et ananas au zeste de citron vert, coulis exotique

Quartier de cru des Rochettes (fromage local), confit de figues, petite salade mesclun et sa vinaigrette

Menu enfant à 16€/p.

Chiffonnade de jambon, œuf mimosa

Nuggets de poulet, compote de pomme et pommes croquettes

Duo de mousse au chocolat

Option :

Mise en bouche à 9€/p. (3 froids et 2 chauds)

2 bouchées et 3 verrines (verrines jetables fournies)

- macaron au foie gras
- Tartare canard, écorce d'orange, chutney de poire
- Bavarois d'avocat, tarama de saumon fumé
- Cappuccino de cèpes
- Nem de homard, coulis de mangue au piment d'Espelette

Livraison : 1,10€/km aller seul

Informations :

Vous recevez votre menu avec une fiche technique détaillée pour réchauffer et dresser chaque plat. Les menus sont conditionnés dans des plats jetables et sont à retirer à l'atelier ou à livrer (frais de livraison : 1,10€/km aller seul).

Horaire d'enlèvement à l'atelier les mardis 24 et 31/12 de 14H à 17H30.

Horaire de livraison les mardis 24 et 31/12 entre 8h et 13h.

Réservation :

Commande par mail (info@traiteur-passion.be) ou par téléphone entre 9h et 19h au 080/87 00 32, Vous recevrez le détail de votre commande par mail ainsi que votre facture.

Règlement de votre commande :

Sur notre compte bancaire pour le 17/12 (Noël) et le 26/12 (Nouvel AN) au plus tard,
ING :BE68 3770 6127 4634 BIC : BBRUBEBB avec la communication : nom de la réservation + 24/12 ou 31/12.

Adresse : Aux fruits de ma passion. Route de l'Amblève 110 à 4987 Stoumont

