

## 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-bulgour, 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](mailto: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

