



Menu Noël & Nouvel An 2020/2021

Entrées froides

(15€/p. à la carte)

Terrine de foie gras aux poires caramélisées, chutney panais, tuile de pain dépicés
(Allergènes: gluten)

Où

Saumon gravax à la mandarine, pickles de légumes, pesto d'agrumes
(Allergènes: poissons)



Entrées chaudes

(15€/p. à la carte)

Noix de St-Jacques poêlées, crème de topinambour, mousse yuzu
(Allergènes: mollusques, lactose)

Où

Raviole de cèpes, bouillon léger aux légumes d'hiver, oeuuf parfait
(Allergènes: gluten, céleri, oeufs, lactose)



Plats

(20€/p. à la carte)

Filet de cerf au parfum de café, purée de vitelotte, céleri confit, chips de panais
(Allergènes: céleri)

Où

Ballotine de coq des prés au foie gras, déclinaison de légumes glacés, polenta rôtie
(Allergènes: lactose)

Où

Lotte tandoori, jus réduit à l'orange, légumes racines, cromesquis de butternut
(Allergènes: gluten, lactose)

Ce plat est également disponible en version végétarienne sur demande !



Desserts

(8€/p. à la carte)

Entremet festif aux marrons, biscuit Sacher, insert mandarine, glaçage chocolat blanc
(Allergènes: gluten, lactose)

Où

Nems banane-chocolat, brisures de pistache, coulis exotique au poivre de Sichuan
(Allergènes: gluten, lactose)

Où

Rosettes de tête de moine (fromage), coulis de mangue, salade mesclun et sa vinaigrette
(Allergènes: lactose, fruits à coque)

Menu 1 entrée-plat-dessert : 38€/p.

Menu 2 entrées-plat : 40€/p.

Menu 2 entrées-plat-dessert : 48€/p.

Menu enfant 16€/p.

Pêche au thon



Filet de poulet croustillant, compote de pomme et pommes croquettes



Duo de mousse au chocolat
(Allergènes/ poissons, gluten, lactose)

Les plus :

Mise en bouche 9,50€/p.

(3 froids et 2 chauds)

Macaron au saumon

Tartare de canard, chutney à l'orange

Mousse de truite fumée, fromage frais et granny Smith

Cappuccino de potiron, foie gras et amandes grillées

Orancini de langoustine

Le plateau de fruits de mer 55€/p.

(4 huitres, 4 gambas, 1/2 homard, 4 langoustines, coquillages)

Vinaigrette à l'échalote, mayonnaise et citron

Le demi homard en belle vue et ses deux sauces 29€/p.

Bloc de foie gras de canard au poids 110€/kg.

les commandes seront clôturées

le samedi 19/12 pour Noël et le dimanche 27/12 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 ou de vous faire livrer.

Horaires d'enlèvement à l'atelier : les jeudis 24 et 31/12 de 13h à 17h30.

Horaires de livraison : les jeudis 24 et 31/12 entre 10h et 15h.

Frais de livraison (forfait) : 5€ (de 5 à 20km) / 10€ (de 21 à 40km)

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 19/12 (Noël) et le 26/12 (Nouvel An) au plus tard.

ING: BE68 3770 6127 4634 BIC: BBRUBEBB Communication nom de la réservation + 24/12 ou 31/12.

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



SCAN ME