

Entrées

Tartare de thon aux sésames torréfiés, mangue, meringue à l'italienne salée 16.50€
(Allergènes : poissons, mollusques)

Pressé de foie gras de canard, poire en gelée de muscat, crème de panais, brisure de pain d'épices 18€
(Allergènes : Gluten, lactose)

Noix de st-jacques poêlées, salsifis, crémeux butternut, éclats de marron 18€
(Allergènes : Lactose, mollusques)

Plats :

Suprême de pintadeau cotisé au basilic Thaï, chanterelles en nems de chou, mousseline de potimarron 20€
(Allergènes : Lactose)

Dos de cabillaud en croûte de tandoori, légumes racines, croquette de polenta, jus réduit aux agrumes 23€
(Allergènes : gluten, lactose, poisson)

Filet de biche au parfum de café, purée de vitelotte, céleri confit, chips de légumes 25€
(Allergènes : lactose, céleri)

Dessert :

Entremet festif aux marrons, biscuit Sacher, insert mandarine, glaçage chocolat au lait. 8€/p.
(Allergènes : gluten, lactose, œufs)

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

Informations :

Vous recevez vos plats 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 :

- **Atelier :** les samedis 24/12 et 31/12 de 14h à 18H

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 avec la communication : nom de la réservation + 24/12 ou 31/12.



Alexandre MIGLIORE

Traiteur / Chef à domicile

Route de l'Amblève 110 à 4987 Stoumont

Tel: +32(0)80 87 00 32

MAIL: info@traiteur-passion.be