

Bruxelles, le 17 octobre 2017

Chers Clients,

Veillez trouver ci-après nos propositions pour le Menu de Fin d'Année 2017.
Tous les plats peuvent être obtenus séparément et sont prêts pour la réchauffe (si nécessaire).

Les prix mentionnés s'entendent par personne et par plat.

Entrées :

Froides : - Tartare de Bar de Mer et Gazpacho de Mangues	€ 11,00
- Duo de Pâtés de Gibier et garniture adaptée	€ 9,00
- Javanais de Foie Gras et Jambon d'Ardennes fumé	€ 9,00

Chaudes : - Scampi (6 pièces) à la Sauce de Homard	€ 11,00
- Duo de Cuisses de Grenouille et Pleurotes, sauce crémée à l'ail	€ 12,00
- Demi Homard gratiné et sauce à la Moutarde	€ 15,50

Potages : - Crème de petites Moules à la Triple, Spaghetti de Courgette et Raz El Hanout	€ 5,00
- Consommé aux Filets de Caille et Crêpe aux Epices	€ 5,00

Plats Principaux :

- Filets de Sole Limande avec Duo de Carottes et Artichaut Cuit, Pommes Grenailles	€ 15,00
- Lotte farci aux Epinards, Purée de Pommes de terre au Safran	€ 16,50
- Filet Mignon de Porc, croûte de Châtaignes, Purée de Carottes et Betteraves rouge, Choux de Pommes de terre	€ 15,00
- Filet de Cerf, Panais, Carottes Jaunes, Figs et Gratin Dauphinois	€ 18,00
- Filet de Râble de Lièvre « Grand Veneur, Pomme aux Airelles, Chiconette et Choux de Pommes de terre	€ 18,00

Tous nos plats sont livrés avec les accompagnements et légumes de saison adaptés.

Desserts :

- Ile Flottante	€ 5,00
- Tartelette aux Amandes, Ganache et Mousse de Caramel	€ 5,00
- Cube au Chocolat	€ 5,00
- Bûche de Noël ou Gâteau de Nouvel An	€ 5,00

Vos commandes pour le 24 ou 25 décembre doivent être ferme et définitif pour au plus tard le lundimatin 18/12.

Vos commandes pour le 31 décembre ou le 01 janvier doivent être ferme et définitif pour au plus tard le vendredi 22/12.

Un acompte de 50 % sera demandé à la commande. Seule le paiement de cet acompte rendra votre commande définitive.

Salutations distinguées.
Pour Trait-Event BVBA
Guy Coppey