

Bruxelles, le 08 novembre 2022

Chers Clients,

Veillez trouver ci-après nos propositions pour les Fêtes de Fin d'Année 2022.
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 : - Duo de Pâtés de Gibier et garniture adaptée	€ 10,00
- Javanais de Foie Gras et Jambon Fumé, Salade verte, Brioche	€ 13,50
- Salade Tiède aux Filets de Cailles et Huile aux Truffes	€ 12,00
- Salade Tiède aux Filets de Cailles et Huile aux Truffes + Tranche Foie Gras	€ 16,00

Chaudes : - Scampi (6 pièces) à la Sauce Homardine, Timbale de Riz	€ 13,00
- Noix de Coquilles Saint-Jacques au Epinards et Sauce à la Bière Witkap	€ 15,00

Potages : - Crème de Champignons des Bois	€ 5,00
- Crème de Chicons aux Crevettes Grises	€ 5,00

Plats Principaux :

- Dos de Cabillaud enrobé de Lard, Crème de Lentilles, Pleurotes, Pommes Grenailles	€ 19,00
- Filet de Coucou de Malines et sa Croûte de Cacao, Mousseline de Céleri Rave, Duo de Carottes, Sauce aux Oranges, Gratin de Topinambour et Panais	€ 19,00
- Filet de Marcassin et sa Croûte aux Noix, Sauce crème et Garniture de Légumes d'Hiver, Pommes Dauphine	€ 21,00
- Filet de Cerf « Grand Veneur », Pomme et Airelles, Chicons Braisés Gratin Dauphinois	€ 23,00

Tous nos plats sont livrés avec accompagnements et légumes de saison adaptés, si pas spécifié.

Desserts :

- Macaron au Caramel au Beurre Salé	€ 7,00
- Boule de Chocolat au Noyau Liquide	€ 7,00
- Cylindre aux Fruits Rouges et Fromage Blanc	€ 7,00
- Bûche de Noël ou Gâteau de Nouvel An	€ 7,00

Vos commandes pour le 24 ou 25 décembre doivent être fermes et définitives pour au plus tard le lundi-midi 19/12.

Vos commandes pour le 31/12 ou le 01/01 doivent être fermes et définitives pour le lundi-midi 26/12.
Merci de passer vos commandes de préférence par mail ou de passer celles-ci personnellement en nos bureaux, utiliser lors du paiement de l'acompte comme mention " nom + date et lieu d'enlèvement »

Un enlèvement sera possible à nos adresses privées, merci de le préciser lors de votre commande.

Un acompte de 50 % sera demandé à la commande et sera versé sur notre compte BE60 7341 0326 2670. Seule le paiement de cet acompte rendra votre commande définitive.
Solde à payer au plus tard lors de l'enlèvements des plats. En vous remerciant.

Salutations distinguées.
Pour Trait-Event srl
Guy & Stefan Coppey