TRAITEUR – À EMPORTER MENU DE FIN D'ANNÉE
24/12/2026 - 31/12/2026

NOMBRES DE PERSONNES _____ Adresse e-mail : _____
DATE à EMPORTER : _____ NOM _____

____ AMUSES-BOUCHES 4 pièces par personne (ne seront pas modifiées)

BURRATA | tomates séchées | rucola | basilic | pesto | pignons fumés
DOS DE SAUMON FUMÉ | huile d'olives | piment rouge | asperge | guacamole | shiso pourpre
MOUSSE DE CANARD | CANARD FUMÉ | mangue| pistache | poivre noir | persil en feuille
POULET GRILLÉ | couscous de chou-fleur | pomme grenat | houmous | courgette | menthe

---

ENTRÉES

____ SOLE DE MER POCHÉE | crevettes grises | beurre blanc au Champagne | poireau confit
____ FILET DE TURBOT | beurre noisette | crème de topinambours | petite endive| noisette | cresson
____ RIS DE VEAU | sauce crème au Cognac | salsifis | germes de soja | champignons chataîgnes

---

PLATS CONSISTANTS

____ FILET DE BAR DE MER | jus de veau | girolles | butternut | bok choy | panais
____ FAISAN à cuisson lente | sauce Fine Champagne | girolles | poire pochée | purée de céleri-rave
____ DOS DE CERF | sauce poivrade | champignons des bois | butternut | betterave | carotte jaune

---

DESSERTS

____ MOUSSE ET CRÈMEUX DE BAILEYS SUR BISCUIT | feuilletine | crumble de chocolat noir
____ BUCHETTE DE CHOCOLAT NOIR ET DE LAIT | génoise | crumble de speculoos | coulis d'oranges
____ MILLEFEUILLE DE CRÈMEUX DE NOISETTES | caramel au chocolat | noix grillées

____ MENU 3 plats sans amuses-bouches € 52,00
____ MENU 3 plats avec amuses-bouches € 64,00
____ MENU 4 plats (2 entrées) sans amuses-bouches € 62,00
____ MENU 4 plats (2 entrées) avec amuses-bouches € 74,00

PLATS CONSISTANTS AVEC ____ CROQUETTES OU ____ GRATIN DAUPHINOIS

____ VIN BLANC CORRESPONDANT de € 14,00 à € 19,00 la bouteille ____ VIN ROSÉ
____ VIN ROUGE CORRESPONDANT de € 14,00 à € 19,00 la bouteille
VIN DE LA CARTE DES VINS < € 50,00 prix diviser par 2 www.ovignes.be/menu WIJNKAART
> € 50,00 prix diviser par 1,6