

MENU DE FÊTES 2020

Trio de mises en bouche

*Crème de panais, éclats de noisettes caramélisées et
chips de magret de canard fumé*

Terrine de foie gras de canard au gingembre et chutney de mangues

Ou

*Cassolette de noix de Saint-Jacques et langoustine
à la bisque à l'orange*

*Suprême de Pintade cuit à basse température, sauce au pain d'épices, chutney
d'oranges sanguines & chicons, et ses légumes oubliés*

Ou

*Filet de Faon, sauce corsée au vin rouge & thym frais, caramel de betterave, poêlée
de champignons des bois*

Ou

Pavé de Sandre aux crevettes, butternut, mangue, pomme, citron et oignon nouveau

*Le Cheesecake à la vanille Bourbon et
sa poire pochée à l'amaretto et aux épices*

Ou

Le Chou Cappuccino et sa compotée de mandarines

Prix : 45€ / Personne (5 Services)

PROPOSITIONS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2020

- X Le plateau de fromages d'exception Bio
- Pâte dure nature & aromatisés pour vos raclettes : **12€ / Personne (250gr)**
- Pâte dure et molle aromatisés et ses accompagnements pour votre plat : **15.80€ / Personne (250gr)**

Pour les Petits gourmets

(Uniquement valable en combinaison avec des menus adulte)

- X Ballotine de caille au lard fumé et pommes avec sa compote de pommes & poires : **11.50€ / enfant**

Desserts

- X Le Cheesecake à la vanille Bourbon et sa poire pochée à l'amaretto et aux épices : **4.50€ / personne**
X Le Bavaois aux agrumes et kumquat confit : **4.50€ / personne**
X Le Chou cappuccino et sa compotée de mandarines : **4.50€ / personne**
X Le Plateau de Fromages d'exception Bio (6 sortes), fruits secs et sirop de Liège : **6.50€ /personne**

- X Bûche de Noël et autres douceurs via la Pâtisserie Jean-Pierre (détails sur simple demande)

Vous souhaitez déguster un menu 100% végétarien ou souffrez d'une allergie alimentaire, faites en nous part afin que l'on en discute.

Informations pratiques

Nous vous laissons également la possibilité de commander tous les produits de boulangerie tels que (baguettes, petits pains, pains,). Sur simple demande.

Les commandes peuvent être passées :

- par téléphone au 087/67.88.53
- par mail à info@lestoquesgourmands.be
- par le site web www.lestoquesgourmands.be
- à la boutique (très recommandé).

Clôture des réservations : Noël au plus tard le 21 décembre 2020 midi
Nouvel an au plus tard le 28 décembre 2020 midi

PROPOSITIONS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2020

Important : Selon le nombre de commandes reçues, nous nous réservons la possibilité de stopper la prise de celles-ci avant la date prévue.

L'enlèvement des commandes se fera à la boutique
le 24 décembre et le 31 décembre de 10h à 13h.

Pour toute commande, nous demandons un acompte de 50 %
et le paiement du solde se fera à l'enlèvement de la marchandise.

Nous vous remercions d'ores et déjà de votre
confiance et nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année.

FANNY & XAVIER

Les Toqués gourmands
Rue du Couvent, 24 à 4700 Eupen - 087/67 88 53