



Collection « *Saveurs à partager* »

Waterzooï de poulet jaune fermier
(Accompagnement : Riz parfumé ou purée maison)

18€/PERS

22€/PERS

Duo de poissons : Lotte & saumon accompagnés
de crustacés ... gambas, pétoncles
(Accompagnement : Riz parfumé ou purée maison)

Tagliatelles à la tartufata
et Jambon Serrano

16€/PERS

22€/PERS

Linguines à la crème de homard,
saumon fumé, crevettes grises,
petits pois & aneth

Linguines aux scampis flambés au whisky,
tomates confites & ciboulette

18€/PERS

MINIMUM 6 PERSONNES PAR RÉCHAUD

Date limite de commande

Noël : 20/12 | Nouvel An 27/12

Retrait : 24/12 & 31/12 de 9h00 à 12h30

Acompte à la réservation 50% (BE39 1262 0822 4819)
Réservation via Messenger , téléphone ou en boutique

Drève André Dujardin 59 — 7700 Mouscron — ☎ 056/55.49.31



COLLECTIONS DES FÊTES

2025 2026



Quand les papilles et pupilles s'éveillent

Collection « bulles créatives »

Tartare d'écrevisse, guacamole & sarrasin soufflé
Crème de boudin noir, jonagold & vieille mimolette
Mousse de patate douce, foie gras, grenade & cerfeuil

12€ les
3 bulles

Collection « gourmande »

12€ la
sélection

Macaron au chèvre & thym
Pastel de nata au cabillaud
Quiche méditerranéenne
Croustillant d'escargot de Bourgogne
Mini croque à la truffe blanche & comté

Collection « végétarienne »

Macaron au chèvre & thym
Madeleine pesto
Madeleine emmental & cheddar
Quiche méditerranéenne
Cookie salé mozzarella, parmesan & basilic
Mini croque à la truffe blanche & comté

12€ la
sélection

Non-modifiable



Foie gras

vendu par ballotin de 400 à 500gr

135€
le kilo

16€

Collection « Ouverture gourmande »

Velouté de butternut & raviolis à la truffe
Gravlax de saumon à la vodka, crème d'Isigny
Brochette de langouste thym/citron, purée de carotte,
oignon & mangue (+5€)
Coquille Saint-Jacques à gratiner
Ris de veau aux champignons & crème



Collection « Haute gourmandise »

24€

Dos de cabillaud, risotto à la scamorza,
crème épinard/échalote & légumes rôtis (carottes, chou fleur & tomates)
Marcassin aux champignons des bois, jus de gibier/oignons grelots,
choux de Bruxelles & endive rouge
Mini rôti de chapon sauce aux aïelles,
poire & gratin de pommes de terre aux cèpes
Écrasé de patate douce, champignons, feta, grenade & aneth (20€)

4,50€

Collection « Signature sucrée »

Tiramisu caramel salé & cookies
Tiramisu citron & passion
Panna cotta framboise
Mousse au chocolat chantilly

