



## 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)

16€/PERS

Tagliatelles à la tartufata  
et Jambon Serrano

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

24€

## *Collection « Haute gourmandise »*

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 aigrelles,  
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

