

Restaurant Le Bord'eaux

Rue de France 225 – 5544 Heer-Agimont – Tél.082/64.57.89 Gsm.0475/59.14.38

Service traiteur du 22 octobre au 31 décembre 2020

Les entrées :

La crème de potirons au thym	6.00€ /litre
Le foie gras de canard, confit de figues	12.00€
Le gratin de chicons au saumon fumé	9.50€
La poêlée de scampi, tomate crème façon chef	12,00€
La cassolette de crabe et scampi à l'orientale	12,50€
Le caquelon d'escargots à l'ardennaise	12,00€
Les terrines de gibier et confit d'oignons	9.50€
Les 6 gambas grillées au beurre d'ail	11,00€

Les plats de consistance :

Le civet de biche façon grand-mère	14.50€
Le magret de canard aux pêches et poivre rose	14.00€
Les noisettes de biche à l'ancienne	15.50€
Les filets de faisan aux chicons	15.00€
Le dos de cabillaud sauce hollandaise	14.00€
Le filet de veau aux champignons	14.50€
Le pavé de cerf aux champignons des bois	16.00€
Le filet pur de porcelet basse t°, sauce au porto	13,00€
Le pavé de saumon aux jeunes légumes	13,00€
L'osso bucco de veau façon milanaise	15,00€
Le civet de marcassin façon grand-mère	14,50€

Les pâtes :

Les tagliatelles aux scampi, tomate, crème et basilic	12,00€
Les penne jambon, fromage et crème	8,00€
La lasagne maison	7,00€

Les commandes devront se faire la veille avant midi.

Pour les fêtes de fin d'année, commandes avant les mardi 22 et 28 décembre

Livraison gratuite dans un rayon de 10 Km (50€ achat minimum)