

Nom :
Adresse :

Mail :
Téléphone :



Noël _____
Nouvel An _____

Nbre de personne(s) _____

Menu de fin d'année 2025

À composer vous-mêmes parmi les propositions

Menu 3 Services (Entrée-Plat-Dessert) : 40€/personne

Menu 5 Services (Apéritif-Potage-Entrée-Plat-Dessert) : 56€/personne

Propositions de fêtes de fin d'année 2025

Le plateau de fruits de mer (2personnes) : 60€/pers.

1 homard, 4 huitres, 6 gambas cuites, 8 scampis, 4 bulots cuits, 4 couteaux cuits, 16 coques et vongoles, tomate-crevettes, bigorneaux cuits, salicorne, 2 sauces, citron.

½ homard supplémentaire : 25€

Apéritif : 14€/pers.

X Les mises en bouche (4 au choix)

- Chausson de joue de bœuf confite
- Mousse de foie gras, figues et fruits secs
- Terrine aux 3 saumons
- Tartare de maquereaux, petit jus vert et herbes fraîches
- Croquette de bouillabaisse

Potages : 4€/pers. (250ml)

X Bisque de homard, gambas grillée +1€

X Velouté de topinambour, huile de pistache et lamelle de truffes (V)

X Potage aux panais, camembert et noisettes (V)

Entrées Froides : 15€/pers.

- X Carpaccio de noix de St-Jacques et homard aux agrumes, noisettes, pistaches et herbes fraîches+2€
- X Terrine de biche, olives et pistaches, confit d'oignons et salade composée
- X Carpaccio de radis noir, figues fraîches, feta, roquefort et petit jus d'olives fraîches 🌱

Entrées Chaudes : 15€/pers.

- X Parmentier de canard confit à la patate douce, cèpes et pesto d'épinard
- X Flétan blanc, crumble de chorizo et parmesan et petit jus acidulé
- X Flan de chanterelles, échalotes frites & burrata 🌱

Plats : 22.50€/pers.

- X Filet de biche, sauce aux poivres et légumes de saison
- X Pavé de Merlu, crevettes, gelée d'Ail fumé, figues fraîches
- X Filet de pintadeau grillé, jus corsé au Pineau des Charentes et à l'ail fumé et légumes de saison
- X Bourguignon de champignons des bois façon parmentier 🌱

Accompagnement de plat au choix :

- ...X Gratin dauphinois maison
- ...X Riz noir
- ...X Flan de légumes de saison
- ...X Croquettes de pommes de terre (Cuisson au four minute)

Les petits gourmets : 11€ / enfant

(Uniquement valable en combinaison avec des menus adulte)

- X Vol au vent de volaille fermière et ses champignons des bois
- X Parmentier de canard confit à la patate douce, cèpes et pesto d'épinard

Desserts : 6.50€/pers.

- X Bûche praliné noisette et chocolat
- X Bûche coco vanille et copeau de chocolat
- X Tiramisu baileys-spéculoos
- X Sabayon au vin doux et fruit exotiques
- X Le plateau de fromages régionaux Bio et condiments (+2€)

Vous souffrez d'une allergie alimentaire, faites-en nous part afin que l'on en discute.

Informations

Pour toute commande, le prépaiement complet est demandé.

!! Clôture des réservations : Noël et Nouvel An au plus tard le 17 décembre 2025 midi
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 au magasin le 24 décembre et le 31 décembre de 10h à 13h.

Les commandes peuvent être passées soit par téléphone au 087/67.88.53, par mail à l'adresse info@lestoquesgourmands.be ou vous pouvez également venir les déposer au magasin (très recommandé).

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
Klosterstrasse, 24 à 4700 Eupen - 087/67 88 53