

Nom :
Adresse :

Mail :
Téléphone :



Noël _____
Nouvel An _____

Nbre de personne(s) _____

Menu de fin d'année 2024

À composer vous-mêmes parmi les propositions

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

Menu 5 Services (Apéritif-Potage-Entrée-Plat-Dessert) : 55€/personne

Propositions de fêtes de fin d'année 2024

Apéritif : 14€/pers.

X Les mises en bouche (4 au choix)

- Tartare de sardines et ses herbes fraîches
- Crème brûlée de foie gras
- Croquette de gibier
- Escargot au beurre persillé et chorizo
- Langoustine cuite et frite et leur sauce asiatique
- Oeuf de caille, cookies salé et mayonnaise saumonée

Potages : 3.50€/pers. (250ml)

X Bisque de homard et coquillages

X Crème de chou-fleur, parmesan et chips de gibier

X Bouillon de shiitakés, girolles & Saint-Jacques en ceviche à cuire dans le bouillon (+1€)

Entrées Froides : 15€/pers.

X Homard grillé en tranches, carpaccio de noix de Saint-Jacques, sabayon crémeux et jus acidulé

X Retour de cueillette : Carpaccio de champignons des bois et sous-bois, câpres et sauce asiatique

X Terrine de caille laquée, noisettes, olives et pistaches, chutney d'agrumes et salade composée

Entrées Chaudes : 15€/pers.

- X Pigeonneau en deux façons (rillettes et aiguillettes), queue d'écrevisse et ses condiments
- X Gambas herbacées et coquillages déglacés au porto blanc et leur garniture
- X Grantortelli aux cèpes, sauce aux fromages de chèvre de nos cantons et roquette

Plats : 22.50€/pers.

- X Filet de faon, jus corsé de pigeonneau et champignons des bois
- X Chapon grillé, morilles, boudin noir aux pommes, sauce au citron, estragon et moutarde
- X Duo de rouget et langoustine, sauce au curry, figues fraîches
- X Potimarron farci au vol au vent de champignons de saison (frais et séchés)

Accompagnement de plat au choix :

- ...X Gratin dauphinois maison
- ...X Quinoa
- ...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 Filet de rouget et son flan de légumes
- X Vol au vent de volaille fermière et ses champignons des bois
- X Duo de Cannelloni : saumon & ricotta épinards

Desserts : 6€/pers.

- X Bûche moka-café
- X Bûche Fôret noire
- X Tiramisu poire-baileys-spéculoos
- X Bavaois à l'orange et kumquat
- 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, nous demandons un acompte de 50 % et le paiement du solde se fera à l'enlèvement de la marchandise.

!! Clôture des réservations :

Noël au plus tard le 18 décembre 2024 midi
Nouvel an au plus tard le 23 décembre 2024 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