



Jour J traiteur

Menus de fêtes

Entrées

Foie gras en 3 façons

confit de mangue et tuile aux noisettes

Raviole de langoustine

bouillon Thai aux légumes croquants

Cassolette de la mer

petits légumes et crumble au comté

Velouté de chicons

magret fumé et croustillant aux amandes

Carpaccio de St-Jacques mi-cuit *(supplément 2€)*

fruits de la passion et gelée aux herbes et pétales de fleurs

Plats

Veau en croûte d'herbes

girolles déglacées au vin jaune, pomme Macaire à la truffe

Caille farcie aux amandes et figues

réduction au riesling, légumes de saison et mini gratin

Filet de Biche sauce grand veneur

oignon Roscoff au boulgour et aux aïrelles, croquettes fraîches

Cabillaud rôti sur peau

salsa de tomates et mangue et linguine au pecorino et citron

Demi Homard grillé et son beurre aux herbes *(supplément 3€)*

risotto à la bisque safran et gingembre confit

Desserts

Fondant au chocolat

Trio de bavarois

Mini bûche *(uniquement à Noël)*





Jour J traiteur

Tarifs

Menu 3 services : 35€

Menu 4 services : 45€

Menu 5 services : 55€

Réservation par téléphone au **0493/70.16.97** ou
par mail à **jour-j@outlook.be** avant :

- le 18/12 pour le menu de Noël
- le 25/12 pour le menu de Nouvel an

(acompte de 50% à la réservation)

Livraison offerte

