

Merry de Noël
et Nouvel An 2022

20 ans

La Reine des Prés
Vissole-Houffalize



Tapas



Assiette de tapas au saumon fumé, foie gras, jambon ganda
carpaccio de St Jacques, scampi mangue, magret de canard fumé
21 € (1 pers)

Entrée froide

- Terrine de foie gras et son confit de figues 16 €
- Duo de saumon façon tartare et fumé, herbes fraîches 15 €
- Tagliatelles aux noix de St Jacques , beurre d'agrumes à l'aneth 17 €
- 1/2 homard grillé au beurre de corail 21 €

Potage

- Bisque de homard, chair de homard et armagnac 8 €
 - Velouté de chicons, St Jacques 6 €
 - Crème de courgettes, chips Patta Negra 4,50 €
- 

Entrée chaude



- Tartelette aux pleurotes et fromage de chèvre 14 €
- 1/2 homard grillé au beurre de corail 22 €
- Scampi grillés et son risotto aux morilles 15 €
- Filet de rouget sur un lit de poireaux et oignons 16 €
- Foie gras poêlé aux spéculoos et fruits rouges 21 €
- Nos traditionnelles cuisses de grenouille à l'ail 13 €

Plat principal

- Filet de biche sauce grand veneur 24 €
- Fricassée de chapon au Champagne 16 €
- Magret de canard, crème de cassis et poivre rose 18 €
- Filet mignon de porcelet à la crème de foie gras 17 €
- Dos de lieu noir sauce montée vin blanc 21 €
- Burger végétarien d'hiver 15 €
- Civet de marcassin, romarin, thym et gros sel 16 €

Accompagnement : gratin dauphinois, tartelette aux légumes ,
brochette de légumes d'hiver, poire aux airelles (gibier)

Dessert

- Coeur chocolat, crème brûlée 5 €
- Assiette de fromages , fruits secs (3 sortes) 9 €

Nos loulous

- Tagliatelles carbonara 10 €





Box Noël
(2 personnes)

Terrine de caille aux cranberries et raisins de Corinthe

Civet de marcassin, romarin, thym et gros sel

Pomme grenaille

Poire aux airelles

Tartelettes de légumes d'hiver

Paisir de noix arrosé de chocolat

1 bouteille de vin

Box : 65 €



Box Noul An
(2 personnes)

Choucroute porte bonheur
Purée maison
3 viandes

1 bouteille de bulles de l'an neuf

Box : 37 €



Informations pratiques

Possibilité : buffet froid/chaud sur demande (min 15 pers)

Conseil : demandez les temps et conseils de réchauffe, nous vous les fournirons avec plaisir.

Retrait : Les menus sont à emporter
les vendredis 24/12 et 31/12 de 10 h à 13 h ;
le samedi 25 /12 de 11 h à 12 h.

N'attendez pas la dernière minute pour passer votre commande:

par mail lareinedespres@skynet.be ou
par tél 061/28.77.28.

Le service n'en sera que meilleur.

Nous ne disposons pas de terminal de paiement.

Pour la nouvelle année 2022, nous vous souhaitons une pluie
de champagne pétillante
de bulles de bonheur,
de santé et d'amour.