LA REINE DES PRES

.....NOËL

..... NOUVEL AN

A LA MAISON

Carte traiteur 2023 - 2024

Apéritif

Déclinaison de 3 tartelettes salées :
(au magret fumé, au foie gras et confit d'oignon, aux poires et au gorgonzola) 7,50 €

Entrée froide

- **Terrine de foie gras, compotée de coing, pain brioché 19 €**
- **Homard en belle-vue, salade hivernale sauce whisky 24 €**
- **Filet de saumon mi cuit aux agrumes, miel sauvage 16 €**
- **Duo de terrines de gibier et son chutney aux oignons 14 €**
- **Salade de gambas, vinaigrette à la bière 18 €**

Potage

- **Potage curry thaï et son rouleau de printemps 5 €**
- **Crème de chicon aux crevettes grises 6 €**
- **Soupe de champignons des bois, saucisse fumée 5,50 €**

Entrée chaude

- Moelleux de sole à la mousse de saumon 15 €
- 1/2 homard grillé au pastis 24 €
- Caille rôtie au porto 18 €
- Moules géantes gratinées sauce champagne 16 €
- Nos traditionnelles cuisses de grenouille à l'ail 14 €
- Cassolette de scampi au limoncello, courgettes rôties 17 €
- VG Crumble de butternut, poireaux, feta, parmesan 16 €

Plat principal

- Filet de biche sauce aux airelles 26 €
- Poularde de Bresse aux pleurotes 17 €
- Duo de canard (cuisse 1/2 - magret) à la cerise confite 20 €
- Filet de veau à la sauge 23 €
- Filet de cabillaud au vin blanc 21 €
- Civet de marcassin au sirop de Liège 17 €
- VG tagliatelle aux saveurs des sous bois 15 €

Accompagnement : pomme grenaille - légumes de saison (3)

Dessert

- Mousse aux deux chocolats et croustillant praliné 6 €
- Moelleux au caramel 6 €

Menu festif

Moelleux de sole à la mousse de saumon

Civet de marcassin au sirop de Liège

accompagnement de saison

Coeur chocolat tiramisu

30 €

La traditionnelle choucroute

Purée maison

3 viandes
(jambonneau, saucisse de Francfort, saucisson polonais

18 €

Plat enfant

- Mijoté de dinde sauce crème, tagliatelle **10 €**

Informations pratiques

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

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

Pour la nouvelle année 2024, nous vous souhaitons une pluie
de champagne pétillante
de bulles de bonheur,
de santé et d'amour.