



TRAITEUR ANDRE THOMAS

MENU DE FETES

Réservation obligatoire

Avant le 21.12 pour Noël

Avant le 27.12 pour Nouvel An

Par mail : tom-tom@live.be

Par téléphone : 010/41.27.85 OU 0498/124.814

Menu à 35€

Scampis au curry vert, légumes thaï et lait de
coco

ou

Emincé de chicon braisé, St Jacques rôties,
sauce aux petites grises

Velouté de potimarron crème fumée

Ballotine de volaille farcie forestière, sauce
truffe, chicon braisé, gratin dauphinois, fagot
de légumes

ou

Pavé de saumon sur son lit de légumes,
pommes duchesses aux herbes, sauce vin blanc

Symphonie aux chocolats ou chèvre chaud

Menu à 45€

Panna cotta de cèpes, saladine de champignons,
bonbon de foie gras et pistache

ou

Roulé de saumon fumé farci à la ricotta, brunoise de
légumes et scampis

Cœur coulant de St Jacques, sauce Nantaise, tombé
de poireaux

ou

Ravioles de gambas aux petits légumes, sauce
safranée

Pavé de biche, sauce poivrade, poire au vin, chicon
braisé, gratin dauphinois, haricots lardés

ou

Filets de bar rôti sur peau, écrasé de pomme de
terre, poêlée de légumes sauce vierge

Symphonie aux chocolats ou chèvre chaud

A la carte

Entrées :

- Emincé de chicon braisé, St Jacques rôties, sauce aux crevette grises 13.00€
- Panna Cotta de cèpes, saladine de champignons et bonbon de foie gras 15.00€
- Roulé de saumon fumé, ricotta et scampis 13.50€
- Saumon en Bellevue, sauce Vincent 9.50€
- ½ homard en Bellevue garni 20.00€
- Cœur coulant de St Jacques, sauce nantaise, tombé de poireaux 15.50€
- Scampis aux petits légumes, sauce vin blanc 12.00€
- Gratiné de poisson et St Jacques 13.00€
- Foie gras et ses confits 15.00€

Plats :

- Magret de canard, sauce Bigarade, gratin dauphinois, légumes chauds 16.00€
- Pintadeau farci au foie gras, pressé de ratte du Touquet au beurre, légumes racines glacés 18.00€
- Nage de homard au safran et petits légumes, riz 22.00€
- Ballotine de volaille farcie forestière, sauce truffe, chicon braisé, gratin dauphinois 16.00€
- Pavé de saumon, lit de petits légumes de saison, sauce vin blanc 16.00€
- Civet de biche et ses garnitures 16.00€

Buffet froid à 30€ (minimum 15 pers) :

Médaille en Bellevue sauce Vincent, saumon fumé et ses garnitures, langoustines sauce cocktail, salade de scampis aux petits légumes, pêche à la mousse de thon, salade de volaille aux cacahuètes, carpaccio de bœuf fumé roquette parmesan et tomates confites, chiffonnade de jambon italien, salade de bœuf thaï, terrine de lapin aux noisettes, plateau de fromages : brie, chèvre, camembert, compté, salade de pommes de terres aux lardons, pâtes au pesto vert et parmesan, salade coleslaw, carpaccio de tomates et mozzarella, mesclun, taboulé marocain, sauces froides, un petit pain blanc et un petit pain gris.



TRAITEUR ANDRÉ THOMAS
235, rue Provinciale - 1301 BIERGES
Tom-tom@live.be / 010/41.27.85 ou 0498/124.814