TOM KITCHEN
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL LEBRUN THOMAS

Tom Kitchen

MENUS DE FÊTES

Disponibles en décembre et janvier

MENU GOURMAND 40€

Entrées

- Terrine de marcassin maison aux pistaches et pommes
- Saumon fumé garni (citron, oignons, persil, toasts)
- Scampis crème ail
- Scampis flambés tomate crème

Plats

- Dinde farcie aux airelles sauce Bourguignonne (Noël)
- Dinde farcie aux pistaches sauce suprême (Nouvel An)
- Roulés de sole à l'Ostendaise, crevettes grises et pomme duchesse
- Civet de marcassin, poire au vin et airelles
- Ballotine de volaille forestière, sauce fine champagne

Accompagnement des viandes :
Gratin dauphinois, chicon braisé, poêlée de légumes

Dessert : Duo de verrines sucrées

MENU PRESTIGE
1 entrée : 45€
2 entrées : 55€

Entrées froides

- Tartare de saumon aux agrumes
- Foie gras maison, duo de confit, toast
- Vitelo tonato *(tranche de veau sauce au thon)*
- Demi demoiselle en Bellevue (+7€)

Entrées chaudes

- St Jacques, risotto champignons des bois
- Croquettes homard et écrevisses, petite bisque
- Brochette du pêcheur, mesclun (scampis et St Jacques lardés et grillés)
- Clafoutis aux champignons, jus à la truffe blanche

Plats

- Ballotine de volaille au foie gras, sauce aux morilles
- Filet de biche Grand Veneur (+6€)
- Magret de canard aux fruits rouges
- Dos de lieu poché, jus safrané, flan de légumes

Accompagnement des viandes :
Gratin dauphinois, chicon braisé, poêlée de légumes

Dessert : Duo de verrines sucrées

MENU VÉGÉTARIEN 35€

- Haloumi grillé, taboulé de quinoa
- Cannelloni aux légumes grillés
- Duo de verrines sucrées

MENU ENFANT 20€

- Croquette au fromage
- Cuisse de poulet rôti, compote, pdt rissolées
- Duo de verrines sucrées

À LA CARTE
Choix dans les menus

Entrée : 18€ | Plat : 20€ | Dessert : 7€
Tarif hors supplément éventuel

Buffet froid et Buffet mixte
apd de 20 personnes – sur demande

GSM : 0470/93.10.96 | Mail : info@tomkitchen.be