

Menus de Noël et Nouvel an 2017

Entrée Froide

- Roulé de bar farci d'une julienne de légumes racines et gel de yuzu
14€
- Bavarois d'asperges vertes au saumon mariné aux épices sur son palet de focaccia
13€
- Terrine de foie gras de canard maison et confiture de raisins rouges
14€
- 1/2 homard garni en Belle-vue
20€
- Tranche de saumon farci à la mousse de sandre aux petits légumes
13€

Entrée Chaude

- Ris de veau poêlé et sa quenelle de veau à la crème de girolles
15€
- St-Jacques rôties sur un risotto aux légumes d'herbes vertes
14€
- Cassolette de scampis, paysanne de légumes et pleurotes
13€
- Filet de sandre aux épices tandoori et couteaux grillés au beurre de ferme
14€

Grosse Pièce

- Dos de cabillaud en croûte de parmesan, crème de salsifis à l'huile de pamplemousse
16€
- Tournedos de biche, crumble de flocons d'avoine, sauce au vin rouge, accompagné de panais, navet boule d'or et poire au jus
15€
- Civet de marcassin, pomme airelles et chicon caramélisé à l'orange
13€
- Dinde rôtie à la fève tonka, sauce mandarine et figues confites
14€
- Médaillon de veau cuit à basse température, sauce aux poivres sauvages torréfiés, butternut et lentilles
15€

Gâteau individuel : 6€

- Dôme exotique (ananas, coco et café)
- Praliné chocolat au coeur de chiboust

Menu à 40€ / pers.* : 2 entrées, plat et dessert

* Homard supplément de 5€

Suggestion du chef à 23€ / pers. : cassolette de scampis, civet de marcassin et dessert



traiteurs Desmeuse



Rue Porte Haute, 4
6900 Marche en Famenne

Pour commander :

Tel : 084/315.204

Gsm : 0479/296.006

labonneporte@gmail.com

Site Internet : www.labonneporte.be

**N'oubliez pas notre choucroute pour le jour de
l'an ! 12€ / pers.**



EPICERIE - CANTINE

La Bonne Porte



ET AUSSI...

La maison reste à votre disposition pour toute autre commande de plats préparés de votre choix tels que : saumon fumé, terrine de poissons ainsi que pour vos plats de fruits de mer (huîtres, coquillages...), les volailles (dinde farcie,...), gibiers prêts à cuire sans oublier les zakouskis chauds et froids



Nos mises en appétit & verrines à 1,20€ la pièce*

- Bavarois d'écrevisses au coulis de tomates basilic
- Mousse de pois et mangues aux dés de chorizo
- Macaron de foie gras *2€
- Crémeux de brocolis au saumon fumé
- Crème de courgettes aux dés de poulet curry
- Crumble de truite fumée
- Bavarois de betteraves rouges, pancetta et pignons de pin grillés

Nos zakouskis traditionnels à 1,00€ la pièce

- Mini pizza
- Mini bouchée volaille poisson
- Feuilleté de viandes aux graines de pavots
- Mini croque-monsieur aux scampis
- Quiches (saumon - poireaux - lard - poulet)
- Mini friand

Tous nos plats peuvent être accompagnés de :

- ★ croquettes (0,50€ / pièce)
- ★ pomme macaire (1,50€ / pièce)
- ★ gratin dauphinois (1,50€ / pers.)
- ★ Pomme de terre écrasée (1,50€ / pièce)