

Plats

Cuissot de canard confit sur salade et pomme de terre en chemise
Effilochés de faisán à la crème de foie gras, chicons braisés
Entrecôte grillées jardinière de légumes béarnaise
Filet d'agneau au miel de thym, ses brochettes de légumes et gratin dauphinois en verrine
Filets mignons de porc aux herbes et légumes de provence
Filet de cannette aux framboises et mange-tout
Filet de coucou de Malines farci au foie gras
Filet de lapereau farci aux pleurotes jeunes carottes et son gratin dauphinois
Filet de lapereau farci avec sa bruschetta
Gigue de Marcassin cuit à l'ancienne sauce poivrade
Magret de canard aux échalotes confites et miel d'acacias
Magret de canard aux orangettes et effluves de Grand Marnier
Médallions de chevreuil en croûte de mendiant
Mignons de veau aux champignons des bois, Crème de marron
Mignons de veau aux fèves des marais et sa crème de bacon
Pigeonneaux rôtis accompagnés de Pêche de Vigne
Pintadeau au mystère des bois gratin Dauphinois
Poitrine de pintade en aiguillette aux champignons des bois et mange tout
Poussin aux pleurotes

Fromages

Bleu de Brest aux poires beurre Hardy glacé aux Poires
Feuilleté au chèvre
L'assiette de fromages affinés
La ronde des fromages belges

Desserts

Pain perdu au confit d'ananas et sa crème anglaise
Forêt noire et sa crème parfumée à la vanille
Gâteau ou glace
Assiette gourmande
St Adelin
Darne de bavarois framboise
Pièce montée
Moëlleux au chocolat avec sa crème anglaise

Divers

Café et/ou thé
Mignardises (2 pièces par personnes)
Café et mignardises
Forfait vins sélectionnés par nos soins (y compris eau, coca, ...)

Nos menus personnalisables



Notre souplesse vous autorise à constituer le menu de votre choix en sélectionnant vos mets préférés dans notre carte. Pour calculer le prix par personne de votre menu personnalisé, il vous suffit d'additionner les prix des différents mets qui le composent.

TRAITEUR
EPICERIE - CANTINE
la bonne porte

Rue Porte Haute, 4
B-6900 Marche en Famenne
Tél. : 084/315.204

Mises en bouches

Foie gras
Petite salade de caille
Saumon cru mariné à l'Aneth
Saumon fumé artisanal
Saumon mariné chaud à l'huile d'olive
Tasse de soupe de moule au curry

Potages

Bisque de homard aux quenelles de loup
Crème ou velouté de cresson
Crème ou velouté de cerfeuil
Crème de potiron aux dés de poivron rouge
Crème de tomate aux quenelles de primeurs
Crème ou velouté Argenteuil
Crème ou velouté Dubary
Crème de chicons et ses petits pavés de volailles
Potage aux potirons avec crème et noisettes

Entrées froides

Bavarois de courgette et St Jacques au coulis d'herbe du jardin
Bavarois de homard et son coulis de tomate parfumé au basilic
Carpaccio de boeuf au jus de truffes
Charlotte à la mousse de cuisse de grenouille, parfumée aux truffes
Flan au crabe aux fines herbes et sa petite sauce à l'aneth
Foie gras avec salade et sa vinaigrette à l'huile de noix
Homard et foie gras en émincé sur lit de légumes croquants
Mesclun de caille chaude au Porto (chaud et froid)
Mesclun de saumon fumé par nos soins et crevettes grises
Petite salade folle de homard et foie gras en vinaigrette de framboises
Salade d'asperges vertes et homard au jus de truffes
Salade folle de caille aux pommes caramélisées et son jus parfumé au vinaigre de framboise
Salade de foie gras et pignons de pin grillés



Entremêts

Sorbet au fruits (goût au choix)
Sorbet pomme verte + cognac
Sorbet violette + eau de villée

Entrées chaudes

Cannelloni de saumon et queues d'écrevisses sauce aux truffes
Crépinettes de lotte braisée à la fleur de thym, mélange de légumes
Emincé de ris de veau en vapeur de truffes et queues d'écrevisses
Enroulé de sole et saumon sauce aux herbes

Escalopine de saumon grillé sur lit de jeunes épinards et lardons au

Feuillantine de lieu avec sa vinaigrette chaude de cresson et petits
Filet de carrelet au coulis de tomate et salade vicaire

Fricassée de soles et d'écrevisses aux pâtes fraîches et à l'encre de
Navarin de lotte et queues d'écrevisses et petite brunoise du jardin
Petite blanquette de homard et Bar

Quenelles de brochet sur lit d'asperges vertes et son minestrone de
Sandre cuit sur peau au curry léger et passe Pierre

Saumoneau de rivière à la crème de poireaux aux amandes et carottes
Savarin de courgettes et langoustines sauce homardine
St Pierre à la vanille et aux pointes vertes
St Pierre poêlée, velouté de moule à la ciboulette sur asperges vertes
Rouget aux croquettes de riz sauce aux agrumes
Cassolette aux 3 poissons sauce safranée