

Menus de Noël et Nouvel an 2018

Entrée Froide

- Panna Cotta de faisan au foie gras et son petit confit de figue (servi en verrine) 14€
- Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit, confiture d'oignons rouge et brioche 14€
- 1/2 homard froid et petit légumes marinés au prix du jour 20€

Entrée Chaude

- Ris de veau et sa raviole, crème de châtaigne embeurré de choux frisés 15€
- Filet de Bar et huître, navet jaune et radis glacés, sauce beurre blanc aux oeufs de poissons 15€
- St-Jacques sur une mousseline de butternut, rouelle de poireaux, tuile parmesan 15€
- Quenelle de volaille aux légumes, sauce écrevisse, brisure de popcorns torréfiés 13€

Grosse Pièce

- Magret de canard au kumquats et raisins, sauce au poivre sauvage 16€
- Chapon en aiguillette, champignons des bois, chicon braisé 17€
- Filet de biche, sauce légèrement poivrade, tartelette de légumes et poire au vin 17€
- Civet de gibier, 1/2 pomme airelle 13€
- Dos de cabillaud sur un lit de salicorne, sauce au champagne et crevettes grises 17€

Bûche individuelle traditionnelle : 6€

Moka ou Vanille ou Crème fraîche

Menu à 43€ / pers.* : 2 entrées, plat et dessert

* Homard supplément de 5€

Suggestion du chef à 25€ / pers. : quenelle de volaille aux légumes, civet de marcassin et dessert

Chaque plat peut se commander individuellement



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 1,50€ la pièce*

- Macédoine de légumes au saumon mariné aux épices
- Maki de jambon de Parmes et chèvre aux herbes aromatiques, chapelure de noisettes
- Macaron au foie gras *2€
- Tiramisu de crabes
- Crème de courgettes aux épices de Noël et dés de poulet
- Bavarois de jus homards aux petit légumes
- Mousse de petit pois, confit de mangue et dés de chorizo

Nos zakouskis traditionnels à 1,00€ la pièce

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

Tous nos plats peuvent être accompagnés de :

- ★ croquette (0,50€ / pièce)
- ★ pomme macaire (1,50€ / pièce)
- ★ gratin dauphinois (2,00€ / pers.)