

## Menus de Noël et Nouvel an 2018

### Entrée Froide

- Dôme de filet de sole et King crabe, mayonnaise aux épices de Noël, pickles de légumes racine  
14€
- Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit, poire au vin rouge et pain brioché  
14€
- 1/2 homard froid et petits légumes marinés  
20€

### Entrée Chaude

- Ris de veau poêlé et écrevisses, feuilleté aux échalotes confites et safran  
15€
- Couteaux de Mer et St Jacques, mousseline de topinambour aux trompettes de la mort et jus de truffe, sauce au vin jaune  
15€
- Ravioles de homard, bouillon de carapace crémée et fantaisie de légumes  
14€
- Dos de cabillaud en croute de noisettes torréfiées, jus vert de poix et herbes vertes  
15€
- Croquette de poisson aux légumes surmonté d'un filet de rouget, sauce aux agrumes  
14€

### Grosse Pièce

- Filet de bar sur une mousse de butternut, eryngii grillé, fèves et croquant à la tomanade  
15€
- Pintadeau au poivre de penja, jardinière de légumes  
14€
- Civet de marcassin, pomme airelles et chicon caramélisé à l'orange  
13€
- Dinde aux airelles et légumes retrouvés  
14€
- Filet de marcassin de nos Ardennes, foie gras confit, champignons des bois, sauce poivrade

### Bûche individuel traditionnel : 6€

- Moka
- Vanille
- Crème fraîche

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

\* Homard supplément de 5€

Suggestion du chef à 25€ / pers. : ravioles de homard, 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](http://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 1,30€\* la pièce*

- Macédoine de légumes au saumon mariné aux épices
- Naki d'omelettes aux herbes, duxelles de champignons
- Macaron au foie gras \*2€
- Tiramisu de crabes
- Crème de courgettes aux dés de poulet curry
- Lentilles au tzatziki et anguilles fumées
- Mini-Caroline au canard fumé maison
- Taboulé méditerranéen, queue d'écrevisses marinées
- Mousse de chou-fleur et boudin au raisin
- Chèvre aux cinq épices et jambon fumé de la Sûre

### *Nos zakouskis traditionnels à 1,00€ la pièce*

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

Tous nos plats peuvent être accompagnés de :

- ★ croquette (0,50€ / pièce)
- ★ pomme macaire (1,50€ / pièce)
- ★ gratin dauphinois (1,50€ / pers.)
- ★ Pomme de terre écrasée (1,00€ / pièce)