

## Menus de Noël et Nouvel an 2020

### Entrée Froide

- Roulé de Saumon fumé aux fruits de mer, posé sur un sablé aux Pistil de Safran 14€
- Terrine de Foie gras de canard maison mi-cuit, Confit de poire et brioche 14€
- 1/2 Homard froid et petits légumes marinés au prix du jour 25€

### Entrée Chaude

- Lotte sauce vin rouge, croquette de boudin noir et fleur de romanesco 15€
- Sandre sur un riz venere, fenouil et betterave jaune, sauce beurre blanc safrané 15€
- St-Jacques snackées, mousseline de carottes parfumée mandarine et gingembre 15€

### Grosse Pièce

- Dinde à la crème fine champagne, cèpes de Bordeaux, butternut au four et fèves des marais 15€
- Poitrine de Pintadeau aux cerises confites et panais rôtis 15€
- Filet de Marcassin, sauce légèrement poivrade, foie gras confit et chicon braisé 16€
- Dos de cabillaud, purée de patate douce eryngii grillé, consommé de crevettes bouquets 17€

Bûche individuelle traditionnelle : 6€

Moka ou Vanille ou Crème fraiche

Menu à 45€ / pers.\* : 2 entrées, plat et dessert

\* Homard supplément de 5€

Suggestion du chef à 30€ / pers. : quenelles de brochet et sandre sur un lit d'épinards, sauce aux écrevisses / Poitrine de poularde farcie aux morilles et marrons, sauce vin jaune, tartelette d'oignon rouge/ Dessert



traiteurs Demmeur



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 1,70€\* la pièce*

- Macédoine de légumes, jambonneau braisé avec une mayonnaise à la moutarde de Meaux
- Tartare de saumon mariné aux épices sur caviar d'artichauts
- Macaron au foie gras \*2€
- Tiramisu de crabe
- Crème de courgettes aux épices de Noël et dés de poulet

### *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 poisson aux scampis

Tous nos plats peuvent être accompagnés de :

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

Chaque plat peut être commandé individuellement