Aux Délices d'Embourg

COMMENT COMMANDER ?

Nous clôturerons les commandes le mercredi 20 décembre pour le réveillon de Noël et le mercredi 27 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.

Toutes les commandes se font uniquement via le formulaire de commande.

Les dimanches 24 et 31 décembre, la boutique ouvrira ses portes de 9h30 à 15h00.
Exceptionnellement, il n'y aura pas de sandwiches ces deux jours-là.

Nous vous souhaitons un Joyeux Noël & une Bonne Année 2024

T : +32 (0)4/367.69.13
Voie de l'Ardenne 76/2 - 4053 Embourg (Place Musch)
www.auxdelicesdembourg.be

Aux Délices d'Embourg

Traiteur
Epicerie fine
Sandwicherie

On n'a pas toujours du temps devant nous pour cuisiner, en revanche, on prend toujours le temps de se régaler

Carte & Menus des fêtes 2023

T : +32 (0)4/367.69.13
Voie de l'Ardenne 76/2 - 4053 Embourg (Place Musch)
www.auxdelicesdembourg.be

★ Amuses-bouches

Verrine :
Saumon à la ricotta OU crevettes grises OU Foie gras et figues — € 3,20

Mini Tartelettes maison (servies par 5 identiques):
Scampis curry OU Italienne OU Chèvre courgette — € 10,00

Profiteroles d'escargots au beurre à l'ail (servis par 5) — € 6,50

Croque (à faire chauffer) à la tartufata comté jambon — € 3,00

Mixte Macarons salés (servis par 5 différents): — € 10,00
Magret-Orange / Chèvre-Figue-Thym /Tomate-Basilic /
Foie Gras-Pommes caramélisées / Truffe Blanche-Noisettes du Piémont

Plateau apéro : — € 8,00/pp
charcuteries / fromages / crudités / boudins / antipastis

★ Les entrées froides

Les **huîtres** plates ou creuses de Bretagne	Prix du jour
Le **saumon fumé** « Artisan du saumon », persil, oignons	€ 8,00/100gr
Le **demi-homard en Belle vue** accompagné de macédoine de légumes «maison»	€ 25,50
Le **foie gras de canard** artisanal, chutney de coing maison et pain d'épice	€ 13,50
Le **Saumon – Belle vue** « Artisan du saumon », sauce cocktail	€ 12,50

★ Les entrées chaudes

Saint-Jacques de Dieppe rôties, risotto de céleris et sauce vierge	€ 18,50
Cassolette de **scampis** légumes en fêtes et sauce crème au Safran	€ 12,50
Ravioles de cèpes, crème de champignons	€ 12,50
Escargots gros-gris à la Bourguignonne (Escargotière de Warnant)	6p/€ 6.00 12p/€ 11,50

★ Les potages

Bisque de **homard** maison	€ 10,00/0,5l
Velouté de **chicon aux lardons**	€ 7,00/0,5l

★ Les grosses pièces

Cabillaud et marinière de coquillages, légumes verts en fête et pdt fondantes	€ 22,00
Suprême de pintade aux morilles, jardinière de légumes et pomme duchesse	€ 22,00
Filet de biche, légumes d'hiver à la forestière, sauce poivrade	€ 23,50
Risotto de céleri rave à la truffe	€ 18,50

★ Desserts et fromages

Douceur de fêtes par **«CHOUQUETTE & PATITO»:** — € 5,70
Latte Macchiato: *ganache montée vanille - crémeux café - caramel beurre salé - praliné café - biscuit moelleux cacao*
La Coco/Citron vert: *mousse coco - insert mangue/passion - biscuit moelleux citron vert*

Assiette de **fromages** — € 10,00

★ Formule raclette *(15 €/pp)*

Fromages : nature de Suisse - ail des ours bio - poivres (+/-180gr)
Salaisons : viande de grison - Coppa - rosette de Lyon - lard fumé
Accompagnements : tomates assaisonnées – carottes - pommes de terre - cornichons

★ Formule pierrade *(18 €/pp)*

Viandes : bœuf, veau mariné, porc mariné, agneau, saucisse (+-200 gr)
Accompagnements : macédoine de légumes maison - pommes de terre – sauce tartare maison

★ Seulement sur commande *(prix sur demande)*

Dinde entière farcie désossée
Caviar Belge 30gr - 50gr

★ Choucroute *(15,00€/pp)*

La traditionnelle choucroute royale porte-bonheur du 1er de l'an avec sa purée

★ Menu enfants *12,50€*

Soupe de citrouille magique
***
Suprême de volaille aux légumes, pomme duchesse
***
Brownies des fêtes

★ Menu délice *38,00€*

Saint-Jacques de Dieppe rôties, risotto de céleri
***
Tourte de pintade et de chicon, jus de volaille et jardinière de légumes
***
Douceur des Fêtes

★ Menu gourmand *45,00€*

Pain perdu de foie gras poêlé, poires épicées
***
Velouté de chicon au lard
***
Filet de biche, légumes d'hiver à la forestière, sauce poivrade
***
Assortiment de fromages et pain (supplément de 7 €)
***
Douceur des Fêtes

BON DE COMMANDE MENU DES FETES

N°____

NOM :_____PRENOM:_____

ADRESSE EMAIL:_____ TEL:_____

COMMANDE POUR LE :_____/12/2023

		PRIX	QTE	TOTAL
	Les amusesbouches			
1	Verrine de saumon à la ricotta	3,20 €		
2	Verrine de crevettes grises	3,20 €		
3	Verrine Foie gras & Figue	3,20 €		
4	Mini - Tartelette maison (par 5 identiques : **scampis curry**	10,00 €		
5	Mini - Tartelette maison (par 5 identiques : **Italienne**	10,00 €		
6	Mini - Tartelette maison (par 5 identiques : **chévre** Courgette)	10,00 €		
7	Profiteroles d'escargots au beurre à l'ail (par 5)	6,50 €		
8	Croque (à faire chauffer) à la tartufata comté jambon	3,00 €		
9	Mixte Macarons salés (servi par 5 différents):	10,00 €		
10	Plateau apéro	6,50 €		
	Les entrées froides			
11	Le demi-homard en Belle vue accompagné de macédoine de légumes "maison"	27,00 €		
12	Le foie gras de canard , chutney de coing maison et pain d'épice	13,50 €		
13	Saumon – Belle vue « Artisan du saumon », sauce cocktail	12,50 €		
14	Le saumon fumé « Artisan du saumon », persil, oignons	8 €/100gr		
15	Les huîtres **plates** OU **creuses** de Bretagne	Prix du jour		
	Les entrées chaudes			
16	Saint-Jacques de Dieppe rôties, risotto de céleri et sauce vierge	18,50 €		
17	Cassolette de scampis, légumes en fête et sauce crème au Safran	12,50 €		
18	Ravioles de cèpes, crème de champignons	12,50 €		
19	Escargots gros-gris à la Bourguignonne 6 pièces ou **12 pièces**	6,00 // 11,50€		

	Les potages			
20	Bisque de homard maison (1/2 l)	10,00 €		
21	Veloutés de chicon aux lardons	7,00 €		
	Les grosses pièces :			
22	Cabillaud et marinière de coquillages, légumes verts en fête et pdt fondantes	22,00 €		
23	Suprême de pintade aux morilles, jardinière de légumes et pomme duchesse	22,00 €		
24	Filet de biche, légumes d'hiver à la forestière, sauce poivrade	23,50 €		
25	Risotto de céleri rave à la truffe	18,50 €		
	Les desserts de chez Chouquette & Patito:			
26	Latte Macciato	5,50 €		
27	Coco/citron vert	5,50 €		
	Formule raclette et pierrade			
28	Raclette	15 €		
29	Pierrade	18 €		
	Seulement sur commande:			
30	Dinde entière farcie désossée	Prix sur demande		
31	Caviar Belge 30gr - 50gr	Prix sur demande		
	Choucroute :			
32	Choucroute royale	15,00 €		
	Les Menus:			
33	Menu enfant : soupe-volaille- brownies	12,50 €		
34	Menu délice : St Jacques + pintade + douceur (**Latte Macciato** OU **Coco citron vert**)	38,00 €		
35	Menu gourmand : f. gras+velouté+ biche +douceur (**Latte Macciato** OU **Coco citron vert**)	45,00 €		
	Commentaire:	Acompte		
		TOTAL		