

# Nos menus

## Menu gourmand 45,00€

Amuses-bouches : Verrines de fêtes, macarons salé et mini tartelette saumon

\*\*\*

Terrine de foie gras, chutney de fruits

\*\*\*

Velouté de courges et de carottes

\*\*\*

Vol au vent de pintade, petits légumes et gnocchis à la patate douce

## Menu enfant 13,50€

Amuse-bouche : tartelette à l'italienne

\*\*\*

Velouté de courges et de carottes

\*\*\*

Suprême de volaille aux légumes, pommes Duchesse

## COMMENT COMMANDER ?

Nous clôturons les commandes le 19 décembre pour le réveillon de Noël et le 26 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.

Toutes les commandes se font uniquement via le formulaire de commande que vous trouverez en boutique ou sur le site.

Les mardis 24 et 31 décembre, la boutique ouvrira ses portes de 9h00 à 13h30.

Nous vous souhaitons  
un Joyeux Noël & une Bonne Année 2025

T : +32 (0)4/367.69.13

Voie de l'Ardenne 76/2 - 4053 Embourg (Place Musch)  
[www.auxdelicesdembourg.be](http://www.auxdelicesdembourg.be)

# 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 2024

T : +32 (0)4/367.69.13

Voie de l'Ardenne 76/2 - 4053 Embourg (Place Musch)  
[www.auxdelicesdembourg.be](http://www.auxdelicesdembourg.be)

## Amuses-bouches

- ★ Verrine de saumon à la ricotta.....3,00 €
- ★ Verrine de crevettes grises.....3,00 €
- ★ Verrine de foie gras, gelée de pommes.....3,00 €
- ★ Verrine taboulé des fêtes.....3,00 €
- ★ Profiteroles d'escargots au beurre d'ail .....1p/1,85 €
- ★ Mini - Tartelette maison (servies par 6 identiques).....10,00 €  
Saumon ou Epinard ou Italienne
- ★ Mixte Macarons salés (servi par 5 différents).....11,50 €  
*Magret – Orange / Chèvre - Figue – Thym / Tomate – Basilic / Foie Gras -  
Pommes caramélisées / Truffe Blanche - Noisettes du Piémont*

## Plateaux apéros

- ★ Charcuterie d'exception 100gr : Ibérique (Lomo, Jambon Ibérique, Chorizo) .....18,00 €/pp
- ★ Assiette de crudités : radis, carottes, choux fleurs graffiti, concombre sauce tartare..... 3,50 €
- ★ Plateau prestige : anti pastis - olives - charcuteries d'exception - tapenade d'olives -  
brochette de mozzarella - grisinis.....14,00 €/pp
- ★ Plateau délice : Crudités et sa sauce - verrine de taboulé des fêtes -  
boudins des fêtes - macarons - biscuits salés - fromages.....10,00 €/pp

## Les entrées froides

- ★ Les huîtres plates ou creuses de Bretagne ..... Prix du jour
- ★ Le saumon fumé d'Ecosse « Artisan du saumon », persil, oignons ..... 9,00 €/100gr
- ★ Le demi-homard en Belle- Vue accompagné de macédoine de légumes « maison »  
sauce cocktail..... 25,00 €
- ★ Le foie gras de canard artisanal ..... 14,95 €/100gr  
Supplément chutney de fruits ..... 3,00 €/100gr
- ★ Saumon – Belle vue « Artisan du saumon », sauce cocktail.....14,00 €

## Les entrées chaudes

- ★ Cassolette de coquille de Saint-Jacques, purée de chou-fleur et jambon Serrano.....22,50 €
- ★ Vol au vent de ris de veau, petits légumes.....18,50 € / 26,00 €
- ★ Cassolette de scampis à l'Italienne .....12,50€
- ★ Risotto de potimarron, citron et noisettes.....10,50 € / 15,50 €
- ★ Escargots gros-gris à la Bourguignonne (Escargotière de Warnant) ..... 6p/8,00 € - 12p/13,00€

## Les potages

- ★ Bisque de homard maison..... 9,00 €/1/2l
- ★ Velouté de courges et carottes..... 5,00 €/1/2l

## Les grosses pièces

- ★ Filet de biche, champignons châtaignes aux aïelles, sauce parfumée,  
purée de céleris et petits légumes.....29,50 €
- ★ Vol au vent de pintade, petits légumes et gnocchi à patate douce .....22,50 €
- ★ Magret de canard, sauce aïelles et à l'orange, purée de céleris et petits légumes.....22,50 €

## Formule raclette 16,00 € par personne

- ★ Fromages : nature de Suisse – épices – ail des ours (+180 gr)
- ★ Salaisons : Viande de Grison – Lomo Ibérique – jambon Forêt Noir-Lard fumé
- ★ Accompagnements : Salade folle des fêtes - pommes de terre - cornichons

## Formule pierrade 19,00 € par personne

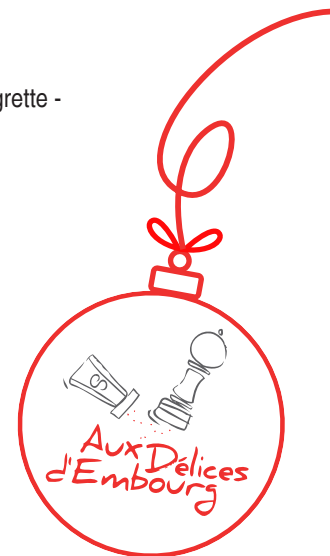
- ★ Viandes : bœuf, veau mariné, porc mariné, agneau, saucisse (+200 gr)
- ★ Accompagnements : Macédoine de légumes maison-Salade mixte vinaigrette -  
pommes de terre - sauce tartare maison

## Seulement sur commande (prix sur demande)

- ★ Dinde entière farcie désossée
- ★ Caviar Belge 30gr/50gr
- ★ Croquette de pomme de terre fraîche ou au four
- ★ Croquette de fromage
- ★ Gratin dauphinois
- ★ Caille farcie +/-250gr, viande ou viande et foie gras
- ★ Légumes cuits de saison
- ★ Fagots des haricots
- ★ Terrine de poisson

## Choucroute royale 18,50 €/pp

- ★ La traditionnelle choucroute royale porte-bonheur du 1er de l'an, assortiment de viandes,  
choux et avec sa purée de pomme de terre.





# BON DE COMMANDE MENU DES FETES

N° \_\_\_\_\_

NOM : \_\_\_\_\_ PRENOM : \_\_\_\_\_

ADRESSE EMAIL : \_\_\_\_\_

TEL : \_\_\_\_\_

COMMANDE POUR LE : 24/12/2024 OU 31/12/2024

	PRIX	QTE	TOTAL
<b>Les amusesbouches</b>			
1 Verrine de saumon à la ricotta	3,00 €		
2 Verrine de crevettes grises	3,00 €		
3 Verrine Foie gras, gelée de pommes	3,00 €		
4 Verrine taboulé	3,00 €		
5 Mini - Tartelette maison (par 6 identiques : saumon)	10,00 €		
6 Mini - Tartelette maison (par 6 identiques : Italienne)	10,00 €		
7 Mini - Tartelette maison (par 6 identiques : épinard)	10,00 €		
8 Profiteroles d'escargots au beurre à l'ail	1,85 €		
9 Mixte Macarons salés (servi par 5 différents):	11,50 €		
<b>Plateaux apéros</b>			
10 Charcuterie Ibérique	18,00 €		
11 Assiette de crudités	3,50 €		
12 Plateau prestigie	14,00 €		
13 Plateau délice	10,00 €		
<b>Les entrées froides</b>			
14 Le demi-homard en Belle vue accompagné de macédoine de légumes "maison"	25,00 €		
15 Le foie gras de canard , supplément de 3€ /100gr chutney de fruits	14,95 €/100gr		
16 Saumon – Belle vue « Artisan du saumon », sauce cocktail	14,00 €		
17 Le saumon fumé « Artisan du saumon », persil, oignons	9,00 €/100gr		
18 Les huîtres <u>plates</u> OU <u>creuses</u> de Bretagne	Prix du jour		
<b>Les entrées chaudes</b>			
19 Cassolette de coquille Saint-Jacques, purée de chou-fleur et jambon Serrano	22,50 €		
20 Vol au vent de ris de veau, petits légumes	18,50 ou 26,00 €		
21 Risotto de potimarron, citron et noisettes	10,50€ ou 15,50 €		
22 Cassolette de scampis à l'Italienne	12,50 €		
23 Escargots gros-gris à la Bourguignonne <u>6 pièces</u> ou <u>12 pièces</u>	8,00 // 13,00 €		

<b>Les potages</b>			
24 Bisque de homard maison (1/2 l)	9,00 €		
25 Velouté de courges et carottes (1/2l)	5,00 €		
<b>Les grosses pièces :</b>			
26 Filet de biche, champignons châtaignes aux aïelles purée de céleris et petits légumes	29,50 €		
27 Vol au vent de pintade, petits légumes et gnocchi à patate douce	22,50 €		
28 Magret de canard, sauce aïelles et à l'orange, purée de céleris et petits légumes	22,50 €		
<b>Formule raclette et pierrade</b>			
29 Raclette	16,00 €		
30 Pierrade	19,00 €		
<b>Seulement sur commande:</b>			
31 Dinde entière farcie désossée	Prix sur demande		
32 Croquette de pomme de terre fraîche ou au four	Prix sur demande		
33 Croquette de fromage	Prix sur demande		
34 Gratin dauphinois	1,40 €/100 gr		
35 Caille farcie +/-250 gr viande ou viande et foie gras	6,50 €/100gr		
36 Légumes cuits de saison	Prix sur demande		
37 Fagots des haricots	1,40 €/p		
38 Caviar Belge 30gr: 50gr :	Prix sur demande		
<b>Choucroute :</b>			
39 Choucroute royale	18,50 €		
<b>Les Menus:</b>			
40 Menu enfant	13,50 €		
41 Menu gourmand	45,00 €		
<i>Commentaire:</i>		Acompte	
		<b>TOTAL</b>	