

Nom :
Adresse :
Mail :
Téléphone :



Noël _____
Nouvel An _____
Nbre de personne(s) _____

Menu de fin d'année 2023

À composer vous-mêmes parmi les propositions

Menu 3 Services (Entrée-Plat-Dessert) : 38€/personne

Menu 5 Services (Apéritif-Potage-Entrée-Plat-Dessert) : 51€/personne

Propositions de fêtes de fin d'année 2023

Apéritif : 13€/pers.

X Les mises en bouche (4 au choix)

- Boulette Terre Mer
- Burger de gibier
- Crème d'écrevisse et moule
- Sabayon de champagne, figues fraîches
- Croquette de langoustine, tartare maison
- Cocktail de crabe revisité

Potages : 3.50€/pers. (250ml)

X Céleri-rave, truffe et parmesan

X Pigeon aux lentilles, raviole de champignons (+1€)

X Topinambours, châtaignes et chips de légumes

Entrées Froides : 14€/pers.

X Terrine aux 4 saumons, écailles de chorizo et garniture

X Rillettes de lapereau, citron confit, céleri et estragon

X Les huitres de Marennes gratinées (Froid et Chaud)

Entrées Chaudes : 14€/pers.

- X Noix de Saint-Jacques poêlées, pain d'épice maison, lait coco- curry et boudin blanc crevettes-yuzu
- X Langoustine au beurre blanc gingembre, spaghetti de légumes, crème de fenouil et cerfeuil
- X Cannelloni épinard, potimarron et ricotta

Plats : 21.50€/pers.

- X Vol au vent de Ris de veau et ses champignons
- X Filet de Biche, fricassée au pineau des Charentes, poire pochée à la vanille et badiane
- X Râble de Lièvre, jus corsé, pickles de légumes, chutney de figues fraîches
- X Médaillon de Lotte, crevettes, cèpes, ail noir en gelée et chips de pancetta

Accompagnement de plat au choix :

- ...X Gratin dauphinois maison
- ...X Riz noir
- ...X Spaghetti de légumes
- ...X Croquettes de pommes de terre (Cuisson au four minutes)

Pour les Petits gourmets : 10.50€ / enfant
(Uniquement valable en combinaison avec des menus adulte)

- X Cheeseburger de gibier et ses accompagnements

Desserts : 5€/pers.

- X Bûche façon tiramisu : Café / Mascarpone / Pistache / Framboise
- X Donuts / Crème citron vert et pomme / Sorbet maison pamplemousse
- X Bûche chocolat / Praliné noisette / Poire
- X Le plateau de fromages régionaux Bio, accompagnements et sirop de Liège (+2€)

Croquettes Maison : 3.50€/pc.

- X Crevettes gambas
- X Canard confit
- X Fromage de nos pâturages

Vous souhaitez déguster un menu 100% végétarien ou souffrez d'une allergie alimentaire, faites-en nous part afin que l'on en discute.

Informations

Pour toute commande, nous demandons un acompte de 50 % et le paiement du solde se fera à l'enlèvement de la marchandise.

!! Clôture des réservations : Noël au plus tard le 20 décembre 2023 midi
Nouvel an au plus tard le 27 décembre 2023 midi

Important : Selon le nombre de commandes reçues, nous nous réservons la possibilité de stopper la prise de celles-ci avant la date prévue.

L'enlèvement des commandes se fera au magasin le 24 décembre et le 31 décembre de 10h à 13h.

Les commandes peuvent être passées soit par téléphone au 087/678853, par mail à l'adresse info@lestoquesgourmands.be ou vous pouvez également venir les déposer au magasin (**très recommandé**).

Nous vous remercions d'ores et déjà de votre confiance et nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année.

FANNY & XAVIER
Les Toqués gourmands
Klosterstrasse, 24 à 4700 Eupen - 087/67 88 53



1er janvier 2024 à 12h

MENU CHOUCROUTE ROYALE

Apéritif / Choucroute royale / Dessert : 30€/pers.

A déguster chez nous !

Sur réservation : 087/67.88.53

Fanny & Xavier / Les Toqués gourmands

