

Traiteur menu de fêtes

Entrées

Foie gras au torchon, confit d'agrumes, betteraves, figues, brioche au lait
ou

Émulsion de cèpes de Bordeaux, Saint-Jacques rôties,
jeunes pousses, éclats d'amandes fumées

/ supplément truffes : 10 euros /

Plats

Filet de faon, mousseline de rave, chiconette caramélisée,
chou de Bruxelles, poivrade

ou

Cœur de cabillaud cuit sur peau, pack shoy, céleri,
émulsion de chou fleur, crevettes, shiso

Desserts

Tartelette citron meringuée

ou

Chocolat Gianduja, blanc, caramel à la fleur de sel, pop corn

45€ /pers.

Possibilité de vous proposer les vins en accord

Vin blanc, vin rouge : 15€/bouteille - Champagne maison : 28€/bouteille

/ Une fiche explicative sera à votre disposition /

+ 32 (0) 84 / 32 18 10 / info@les4saisons.be

* Les commandes seront prises jusqu'au 20/12 et 27/12 à 15h
et devront être enlevées le 24 et 31 décembre entre 12h et 14h

Menu de Nouvel An

Dégustation apéritive

Carpaccio de langoustines, pickles de légumes, avocats,
espuma de livèche, caviar, tuile de pain

Saint-Jacques rôties, cèpes de Bordeaux, mousseux café,
lard de Colonnata, amandes fumées

Chapon farci foie gras, mousseline butternut, chou kalé,
pomme Daulphine, chips salsifis, poivrade aux épices

Chocolat Gianduja, ganache blanche, nougat,
caramel à la fleur de sel, mousseux whisky, glace cacahuète

85€ /pers.

Sélection de vins 30€

Arrivée entre 19h et 19h30

Champagne et cotillons à minuit

