

Traiteur à emporter

Fêtes de fin d'année (Noël et Nouvel An)

2019

Menu culinaire pour Noël 24 & 25 décembre

3 amuses bouches

« Pomme d'amour » avec foie gras

Crème brûlée d'écrevisses

Thon avec sésame, guacamole et citron

½ homard soufflé et sa pince en salade fantaisie

(supplément de 15€ p.p.)

St. Jacques avec champignons des bois, risotto d'épeautre et panais

Médaille de veau avec butternut, oignon grillé, choux fleurs et duchesse de châtaigne

Bûche parfums au choix (voir page 9)

43 € p.p.

Menu culinaire de Nouvel An 31/12 & 01/01

3 amuses bouches

« Pomme d'amour » avec foie gras

Crème brûlée d'écrevisses

Thon avec sésame, guacamole et citron

Maquereau grillé, ponzu, quinoa, concombre

(supplément de 9€ p.p.)

Saint-Jacques, panais, noisettes

Filet de chevreuil, pommes dauphine, girolles

Bûche parfums au choix (voir page 9)

51 € p.p.

Amuses froids

Pâté maison avec une confiture d'oignons et toast € 1.95

Mousse de saumon, coulis de roquette et tomates marinées € 1.95

Thon légèrement cuit avec sésame, guacamole et citron € 1.95

Carpaccio de bœuf avec foie gras et topinambour € 1.95

Gravlax de saumon écossais et moutarde savora € 1.95

Focaccia, anguille fumé, gel citron et crème isigny € 1.95

Huîtres « Fines le Claires » nr 3 avec pomme granny smith € 2.00

Meringue de betteraves avec foie gras et quinoa € 2.10

Carpaccio de St. Jacques, avocat et vinaigrette aux agrumes € 2.10

« Pomme d'amour » avec foie gras € 2.50

Terrine de foie gras accompagné de butternut et figues € 2.70

Amuses chauds € 1.95 / pièce

Praline de boudin noir et compote de pomme maison

Scampis cuit, quinoa et mayonnaise de sésame

Soupe de topinambour et foie gras

Croquant de plie panné avec une sauce tartare maison

Brandade de cabillaud, chou pointu et quinoa

Huître gratinée « Fines Le Claires nr 3 » € 2.10

Crème brûlée d'écrevisse € 2.50

Foie gras maison € 60 / kg

Soupes

Bisque de homard **€ 11 / litre**

Soupe de panais **€ 7 / litre**

Soupe de tomates **€ 6 / litre**

Soupe de topinambour **€ 7 / litre**

Soupe Thaï avec noix de coco & butternut **€ 7 / litre**

Entrées froides

Tranches de jambon Ganda avec des perles de melon, roquette et avocat **€ 7.95**

Carpaccio de bœuf (propre élevage) avec foie gras et topinambour **€ 8.95**

Tartare de saumon, radis, avocat et crème d'Isigny **€ 8.95**

Saumon fumé maison, ciboulette, oignons, fromages aux herbes et toasts **€ 8.95**

Tomates crevettes accompagnés de crudités **€ 10.50**

Maquereau grillé, quinoa, concombre et dashi **€ 11.50**

Terrine de foie gras, butternut, figues et pain aux raisins (100gr) **€ 12.50**

Tartare de chevreuil avec girolles et jaune d'œuf confit **€ 13.00**

Terrine de foie gras, butternut, figues et pain aux raisins (150gr) **€ 14.50**

½ Homard canadien "Belle Vue" (salade, œufs, sauces et légumes) **€ 19.50**

Entrées chaudes

Gratin de fruits de mer et sauce homard **€ 10**

Filet de saumon rouge poché avec une sauce homard **€ 11**

Rouleaux de soles accompagné de crevettes grises et poireaux (3 pièces) **€ 11**

Noix de St-Jacques, topinambour, jeunes p.d.t et jus de truffle(3 pièces) **€ 13**

Noix de St-Jacques, fricassée de champignons des bois, épeautre et panais **€ 15**

½ homard soufflé en coquille **€ 18**

Croquette aux crevettes maison **€ 2.95 / pièce**

Croquette au fromage **€ 2.20 / pièce**

Plats principaux (200 - 220 gr par pers.)

Tournedos de dinde avec une sauce aux champignons **€ 9**

Filet mignon "Duroc d'olives" et sauce de dijon **€ 10.50**

La ballotine de pintade et une sauces aux morilles **€ 12.90**

Couronnes d'agneau avec sauce agneau **€ 16**

Longe de veau avec un jus aux carottes d'hiver **€ 16**

Filet de bœuf issu de notre propre élevage avec un jus de bœuf **€ 16.50**

Magret de canard et sauce au porto/orange **€ 16.70**

Noix de chevreuil et sauce normande **€ 23.50**

Préparations de pommes de terres

Croquettes maison **€ 0.35 / pièce**

Gratin de pommes de terres **€ 1.30 / p.p**

Frites fraîches (précuites) **€ 1.50 / p.p**

Légumes chauds 4 sortes € 4.50 / p.p

Pommes aux airelles

Choux de Bruxelles+ € 0.50 / p.p.

Haricots verts et lard

Salsifis + € 0.50 / p.p.

Champignons Endives

Risotto de butternut + € 0.60 / p.p.

Céleri-rave

Crème de céleri-rave fumé + € 0.50 / p.p.

Endives + € 0.50 / p.p.

Menu enfants

Assiette froide garni de charcuterie et crudités **€ 7**

Vol au vent **€ 8**

Boulettes à la sauce tomates avec purée **€ 8**

Croquettes au fromage et crudités (2 pièces) **€ 6**

Croquettes de crevettes et crudités (2 pièces) **€ 7**

Gourmet

Assortiment de 11 viandes de qualités	€ 12
Assortiment de poissons : scampis, filet de sole, bar, coquilles st. Jacques, thon, œufs avec crevettes	€ 16
*Buffet de légumes froids (7), pommes de terres, salade et sauces	€ 5.50

Fondue

Assortiment de 8 viandes de qualités	€ 10.50
Fondue bourguignonne assortiment : bœuf – veau – dinde – porc	€19.50/kg
Viande de bœuf issu de notre propre élevage	€ 22/kg
*Buffet de légumes froids, pommes de terres, salade et sauces	€ 5.50

Buffet Froid

Assortiment de viande + tomates crevettes avec un buffet de légumes	€ 18
Assortiment de poissons + viandes + tomates crevettes avec un buffet de légumes	€ 21
Délices de poissons, 8 différentes sortes + assortiment de viandes avec un buffet de légumes	€ 25
Buffet royal avec délices de terre et mer 1/2 homard, St. Jacques, saumon, elbot,... + assortiment de viandes de qualités, buffet de légumes et sauces	€ 30

Pains Surprises

Pains surprises pour 6 pers.

€19.50

Mini pains surprises 5 pièces

€ 6

Planche de fromages (12 sortes) **€ 13.95 p.p.**

=> Inclus pain aux raisins, confitures, fruits et noix

Pain € 3.00

Pain aux raisins € 4.00

Buffet Dessert

€ 11

Mousse de chocolat et chocolat blanc -pâtisserie et gâteaux de luxe –
panna cotta – salade de fruits – crème brûlée – ...

Gâteau glacé (minimum 10 pers.)

€ 4.30 p.p

Verrines de mousse au chocolat et croquants

€ 5 p.p

Flan au caramel et fruits rouges

€ 5 p.p

Bûches de Noël (min 4 pers.) € 2.80 p.p.

Mousse framboise – fruits rouges – biscuit amande – fond croquant

Mousse chocolat blanc – citronnelle & coco – biscuit amande – fond croquant

Mousse praliné – chocolat au lait – croquant feuilletine – biscuit amande

Mousse chocolat noir – crémeux exotique – biscuit chocolat – fond croquant

Mousse chocolat noir – crémeux chocolat au lait – fines touches de fruits rouges –
biscuit chocolat

Apéritif

Rosé Somnium Pays d'Oc € 8 / **bouteille**

Mousseux Charmelieu € 8.50 / **bouteille**

Cava Montcadi Método tradicional brut (Catalania Spanje) € 10.50 / **bouteille**

Champagne Veuve de Saint-Claire € 32 / **bouteille**

Vin Blanc

Somnuim Sauvignon Pays d'Oc € 8.80 / **bouteille**

Le grand noir Chardonnay (85% Chardonnay, 15% Viognier) € 12 / **bouteille**

Vin rouge

Somnium Merlot Pays d'Oc € 8.80 / **bouteille**

Le grand noir Cabernet-Syrah (Cabernet 85%, Syrah 15%) € 12 / **bouteille**

Cher client,

Les commandes peuvent être récupérées:

Le 24 décembre de 15h00 à 18h00

Le 25 décembre de 10h à 11h

Le 31 décembre de 14h à 17h

Le 1er janvier de 11h à 12h

Veillez effectuer vos réservations 5 jours avant la date prévu s.v.p.

Nous demandons une caution de 50 € par commande pour la vaisselle, plateaux et bacs de transport.

Pour passer votre commande vous pouvez venir en personne (le mercredi ou jeudi après 16h)

ou par téléphone + 32 494 525 428

ou par e-mail: info@platpays.be

Merci de toujours mentionner votre nom complet, votre numéro de téléphone et votre adresse e-mail.

Nous vous souhaitons un joyeux Noël et une bonne année!

Le Plat Pays
Houtemstraat 43
8980 Zandvoorde (Zonnebeke)
T + 32 494 525 428
info@platpays.be
www.platpays.be