

Votre traiteur
de fin d'année
2024

avec



Les entrées froides

- Saumon rose moelleux cuit à la vapeur, en belle vue sans arrêtes garniture de tomates crevettes grises et 2 sauces 18€
- Saumon fumé maison à la ficelle, tranché main, échalotte, persil, toasts 12€
- Foie gras de canard maison et ses garnitures (gel de porto, confiture d'oignon et brioche au beurre) 16€
- Foie gras de canard maison au poids, les 100g (sans garnitures) 18€

Les entrées chaudes

- Blanquette de poissons fins et crustacés, petits légumes 21€
- Ris de veau de cœur sautés au beurre demi-sel mijoté de champignons des bois 32€
- Homard entier (500g) et ses pinces décortiquées en nage de julienne de légumes 42€

Les plats consistants

- Blanc de cabillaud royal en cuisson vapeur sauce mantua, stoemp aux épinards au beurre 25€
- Poitrine de volaille farcie aux champignons crème de girolles, déclinaison de légumes 21€
- Filet de biche, poire au vin, légumes de saison Sauce grand veneur 29€
- Ris de veau de cœur sautées au beurre demi-sel mijoté de champignons des bois 42€

Les plats sont accompagnés de gratin dauphinois ou de croquettes

Menu 4 services à 49€

Mises en bouche

Mousse de poisson/ crevettes grises

Légumes du soleil grillés/ porc ibérique

Scampi diabolique

Entrées froides

Pavé de saumon en belle-vue

ou

Foie gras, confit d'oignons, figue rôtie, brioche

Entrées chaudes

Caille farcie, panais et jus corsé

ou

Blanquette de poissons fins et crustacés, petits légumes

Plats

Blanc de cabillaud royal en cuisson vapeur, sauce mantua

Stoemp aux épinards au beurre

ou

Filet de biche, poire au vin, légumes de saison, sauce grand veneur (supp. 3€)

Les plats sont accompagnés de gratin dauphinois ou de croquettes.

Les plateaux de fruits de mer

Plateau tourteau entier à 45€ pour 1 personne

1 tourteau entier coupé en deux, 6 huitres creuses, 2 langoustines, 2 grosses crevettes, 2 gambas, 6 bulots, crevettes grises en carapace, bigorneaux et sauce

Plateau demi-homard à 65€ pour 1 personne

1 demi-homard, 6 huitres creuses, 2 pinces de crabe, 2 langoustines, 1 grosse crevette, 1 gambas, 6 bulots, crevettes grises en carapace, bigorneaux et sauce

Les commandes seront uniquement acceptées via la plateforme jusqu'au 19 décembre à 12h pour Noël et jusqu'au 26 décembre à 12h pour le nouvel an.

Les commandes peuvent être enlevées de 10h à 17h les 24 et 31 décembre, de 10h à 12h les 25 décembre et 1^{er} janvier.

Le lien vers la plateforme de réservation est disponible

Sur notre site www.latablederic.be

Notre Facebook : La Table d'Éric

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.