

RESTAURANT La Truite d'Argent



Wellin



Carte service traiteur Noël-Nouvel-An 2014 2015

Dès à présent nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année.

Voici ce que nous vous proposons en service traiteur

Menu et Plats de circonstances sont à votre disposition.

Réservation

084/38 82 53 ou fax 084/34 53 64

Ou mail : truitewellin@gmail.com

A EMPORTER PAR VOUS -MÊME

Réservation pour Noël avant le vendredi 19 décembre

Réservation pour le Nouvel An avant le vendredi 26 décembre

Les plats et menus sont à emporter

Les jours de réveillon avant 17 h 15

Le paiement se fera le jour de la commande ou dès l'enlèvement des plats

Compte: La Truite d'Argent :

BE62- 063-0395495-61

Communication:

Traiteur Noël ou nouvel an 14/15

Nom et Prénom

Menu à 33,00 €

<u>Entrée à choisir</u>	
Marbré de Foie Gras au jambon de Sanglier et confit de figues. Mesclun aux noix, toast brioché	
Ou	
Queue de Langouste, gros gambas et crevettes sauvages Taboulé au fenouil, céleri rave, mayonnaise aux herbes fraîches	
<u>Plat à choisir</u>	
Médaille de Faon, sauce venaison aux champignons de nos bois. Gratin de pomme de terre et potimarron, légumes chauds	
Ou	
Chapon rôti aux fruits secs, Sauce au vieux Porto. Poire au vin, Chicons braisés, tagliatelles fines au beurre	
<u>Dessert à choisir</u>	
Rocade de fromages frais affinés	
Ou	
La fine génoise, son bavarois fruits de la passion, Macaron et coulis de fruits rouges	





LA CARTE

<u>ENTREES FROIDES</u>		NBRE
Filet de Saumon en Belle vue décoré de Crevettes grises et Bouquets, Crudités et Sauces Diverses	10,00 €	
Six Huîtres Creuses, citron, petit vinaigre à l'échalote	10,00 €	
Marbré de Foie Gras au jambon de Sanglier et confit de figues. Mesclun aux noix, toast brioché	13,00 €	
La Farandole de Foie gras (nature, spéculoos, figues), gelée dorée, confiture d'oignons. Toast brioché	14,00 €	
Bavarois d'Anguille fumée au saumon fumé Meli-melo d'asperges vertes et blanches, Crème au raifort	12,50 €	
Queue de Langouste, gros gambas et crevettes sauvages Taboulé au fenouil, céleri rave, mayonnaise aux herbes fraîches	14,00 €	
Le « Plateau Gourmand » Composé de: Foie gras, Jambon de Marcassin, Magret fumé, terrine de Gibier, fine mousse de Canard, Rillettes de Canard, Confit et toast	16,00 €	
<u>ENTREES CHAUDES</u>		
Les entrées chaudes prises en plats + 5,00 € avec accompagnement (plus copieux) choisir Riz, pâtes ou pommes nature		
Saint Jacques beurre de gingembre et citron vert, Fondue d'épinard	13,00 €	
Filets de truite rôtie, suce Ardennaise (lardons et crème)	12,00 €	
Scampi « Thaï » Sauce Crème Ciboulette, Feuilleté Spaghetti de Légumes	11,00 €	
Duo de Filets de Soles & Saumon "cuisson vapeur".Sauce Nantua aux écrevisses	15,00 €	
Gâteau de Caille décortiquée aux haricots verts, quelques cèpes et lardons, Sauce balsamique	12,00 €	
Cassolette de grenouilles, escargots, champignons, Sauce à l'ail doux et Crème	11,00 €	
<u>POTAGES</u>		
Bisque de Homard flambée à l'Armagnac	5,00 €	
Bisque de Homard flambée à l'Armagnac avec ravioles	7,00 €	
Velouté aux Champignons Sauvages	4,50 €	
<u>CRUSTACES et HOMARDS</u>		
Les prix des crustacés et homards peuvent variés suivant le prix du marché		
"Assiette Spéciales Crustacés" Gambas, Scampi, Cuites du jour, Langoustines, Écrevisses, Pandalus, Sauce cocktail	20,00 €	
« Le Direct de la Mer » Plateau revisité Demi Homard, saumon fumé, 3 huîtres, Demi Tomate aux Crevettes Grises, 2 langoustines, 2 crevettes sauvages, cuites du jour, scampi, Pandalus, Pot de Bigorneaux, Sauce Mayonnaise et Cocktail	35,00 €	

Demi Homard Froid en Belle vue, Garnitures et Sauces	17,00 €	
Homard entier Froid en Belle vue, Garnitures et Sauce	32,00 €	
Demi Homard (à réchauffer) aux Petits Légumes et Crème de Ciboulette	20,00 €	
Homard entier (à réchauffer) aux Petits Légumes et Crème de Ciboulette	38,00 €	
Demi Homard grillé, beurre aux herbes (à réchauffer)	20,00 €	
Homard entier grillé, beurre aux herbes (à réchauffer)	38,00 €	
Demi Queue de Langouste en Belle Vue, Garnie, décorée, Sauce aux herbes	22,00 €	
Queue de Langouste entière en Belle Vue, Garnie, décorée, Sauce aux herbes en demi	40,00 €	
<u>PLATS</u>		
Médailon de Faon, sauce venaison aux champignons de nos bois. Gratin de pomme de terre et potimarron, légumes chauds	18,00 €	
Chapon rôti aux fruits secs, sauce au vieux Porto. Poire au vin, chicons braisés, tagliatelles fines au beurre	18,00 €	
Mijoté de marcassin « façon Grand-mère », Poire aïelles, chou à l'Ancienne, chicon, fagot de haricots, pommes rissolées	14,00 €	
Choucroute garnie aux six variétés de viande Pomme purée	13,00 €	
Magret de canard au coulis de framboise, Choux à l'ancienne, chicon, fagot de haricots, gratin dauphinois	15,00 €	
Rôti Landais (porc saumuré), bouquetière de légumes, pomme Macaire	13,00 €	
<u>DESSERTS</u>		
Rocade de fromages frais	7,00 €	
La fine génoise, son bavarois fruits de la passion, macaron et coulis de fruits rouges	6,00 €	
Gâteau au chocolat Maison et sa ganache	6,00€	
Flan au caramel maison	3,00 €	

Fiche de Réservation

**Notez bien votre nom, le téléphone ou Gsm, la date et l'heure d'enlèvement.
Cochez les cases avec le nombre de plats que vous désirez.**

Nom et Prénom	
Adresse	
GSM /téléphone	
Noël ou Nouvel A, La Date	
Heure d'enlèvement (avant 17h45)	

