

Menu à partir de 45,50 €

Assortiment de verrines (3 pièces)

Foie gras, confiture d'oignons
framboisée (avec pain brioché)

Ou

Cassolette de Saint Jacques, étuvée
de poireaux, sauce vin blanc (+3,80 €)

Filet de biche, sauce brune
aux cerises griottes

Pomme aux airelles et gratin dauphinois

Ou

1/2 homard (+/- 400 gr) à l'Armoricaine
(+ 8,00)

Tourelle de légumes et pâtes fraîches

Cabosse chocolat, coeur fondant caramel
et noisettes

Heures d'ouvertures
pour vos commandes:

du 07/12/2020

au 26/12/2020

du lundi au Jeudi

de 9h00 à 16h00

le vendredi de 12h00 à 16h00

le samedi de 9h00 à 12h00

Clôture des commandes:

le 21/12 pour Noël et

le 26/12 pour nouvel an

Commandes possibles par mail:

info@traiteurlesdeuxfreres.be

Menu des fêtes

2020

Traiteur les deux frère'S

Tel: 02/384.08.90

Menu à partir de 29,90 €

Tartare de saumon façon "les deux frère'S"

Ou

Mousse de canard sauvage et foie gras
(avec pain brioché)

(+1,90 €)

Filet de dinde farci aux pommes,
jus brun crémé,

Pomme aux airelles et gratin dauphinois

Ou

Coeur de cabillaud, sauce homardine
et crevettes grises (+3,50€)

Cabosse chocolat, coeur fondant caramel
et noisettes

Mises en bouche :

Boîte d'amuses bouche «feuilletés» (12 pièces) 12,00 €

Assortiment de 3 verrines : 8,50 €

-Scampis, ananas et romarin

-Perle du japon, guacamole et saumon fumé

-Cuisse de caille et pointe d'asperge verte

Entrées froides :

Tartare de saumon façon «les deux frère'S» 9,10 €

Mousse de canard sauvage et foie gras 10,80 €

(avec pain brioché)

Foie gras d'oie et confiture d'oignons framboisée
(avec pain brioché) 12,50 €

1/2 Baby homard en belle-vue 15,50 €

Entrées chaudes :

1/2 Baby homard à l'Armoricaine 15,50 €

Cassolette de noix de Saint Jacques,
étuvée de poireaux, sauce vin blanc 16,80 €

Cassolette de ris de veau et champignons en croûte 16,90 €

Feuilleté de chèvre: 6,00 €/pc

- confiture de figues et pommes caramélisées

- pesto, roquette et tomates séchées

Plats:

Filet de biche, sauce brune aux cerises griottes 17,90 €

Filet de faisan à la crème de chicons 16,90 €

Magret de canard, sauce à l'orange 12,90 €

Filet de dinde farci aux pommes, jus brun crémé 12,80 €

Filet de dinde farci, farce aux marrons 13,10 €

Coeur de cabillaud, sauce homardine et crevettes grises
15,50 €

Accompagnements:

Chicons braisés 2,80 €

Pomme aux airelles 2,80 €

Tourelle de légumes façon «Tian» 5,50 €

Gratin dauphinois (2 cvts) 4,50 €

Purée truffée (1cvt) 4,50 €

Purée nature (2cvts) 4,50 €

*possibilité d'avoir le dessert du menu : 4,00 €/pièce