

## Menu à partir de 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 (+5 €)

Filet de biche, sauce brune  
aux cerises griottes  
pomme aux airelles et gratin dauphinois

Ou

1/2 homard (+/- 400 gr) à l'Armoricaine  
(+ 6 €)

Tourelle de légumes et pâtes fraîches

(2) Cabosse chocolat, coeur fondant caramel  
et noisettes

Heures d'ouvertures  
pour vos commandes:

du 06/12/2021

au 27/12/2021

Du lundi au Jeudi  
de 9h00 à 16h00 ,  
le vendredi de 12h00 à 16h00

Clôture des commandes:  
le 20/12 pour Noël et  
le 27/12 pour nouvel an

Commandes possibles par mail:  
[info@traiteurlesdeuxfreres.be](mailto:info@traiteurlesdeuxfreres.be)

# Menu des fêtes

# 2021

Traiteur les deux frère'S  
Tel: 02/384.08.90

## Menu à partir de 32 €

Tartare de saumon façon "les deux frère'S"

Ou

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

(+1,30 €)

Filet de dinde farci aux pommes,  
jus brun crémé,  
pomme aux airelles et gratin dauphinois

Ou

Dos de cabillaud, sauce vin blanc,  
étuvée de poireaux et purée au basilic

(2) Cabosse chocolat, coeur fondant caramel  
et noisettes

### Mises en bouche :

Boîte d'amuses bouche «feuilletés» (12 pièces) 13,20 €

Assortiment de 3 verrines : 9,00 €

-Scampis, ananas et romarin

-Perle du japon, guacamole et saumon fumé

-Cuisse de caille et pointe d'asperge verte

### Entrées :

Tartare de saumon façon «les deux frère'S» 10,50 €

Mousse de canard sauvage et foie gras 11,80 €  
(avec pain brioché)

Foie gras d'oie et confiture d'oignons framboisée 13,80 €  
(avec pain brioché)

Cassolette de noix de Saint Jacques, 18,80 €  
étuvée de poireaux, sauce vin blanc

### Plats:

1/2 homard en belle-vue 31,60 €

1/2 homard à l'Armoricaine, tourelle de légumes  
et pâtes fraîches 31,60 €

(1) Filet de dinde farci aux pommes, jus brun crémé,  
pomme aux airelles et gratin dauphinois 19,50 €

(1) Filet de biche, sauce brune aux cerises griottes,  
pomme aux airelles et gratin dauphinois 25,60 €

Dos de cabillaud, sauce vin blanc,  
étuvée de poireaux et purée au basilic 19,50 €

(1) Possibilité de changer la pomme aux airelles par  
des chicons braisés et  
le gratin dauphinois par une purée nature

(2) Possibilité d'avoir le dessert du menu : 4,00 €/pièce