

MENU DE NOËL

Mise en bouche

Le trio de verrines

Potages

Bisque de homard à l'Armagnac et crème à la ciboulette
ou Velouté de champignons des bois

Entrées froides

L'assiette du chasseur (duo de terrines de gibier et leurs confits)
ou L'assiette nordique (truite, saumon, elbot, crevettes grises)
ou L'assiette prestige (foie gras, scampi, saumon fumé, crevettes grises)

Entrées chaudes

Noix de Saint-Jacques aux chicons et chips de jambon fumé
ou Mille feuille de pain aux raisins, chèvre, pommes et lardons
ou Carrousel de sole et saumon, sauce aux crevettes

Plats consistants

(tous les plats sont accompagnés d'un éventail de légumes d'hiver)

Traditionnelle dinde farcie de Noël, sauce crème parfumée au Cognac
ou Aiguillette de canard sauce miel-orange, parfumée au Sherry
ou Gigue de marcassin sauce poivrade, gratin hivernal
Filet de loup de mer sauce au Chablis

Fromage

L'assiette de fromages belges, fruits et pain

Desserts

La bûche de Noël aux fruits rouges (2 pers)
ou La crème vanille, speculoos croquant, mousse au chocolat et cake au Cointreau

Menus

- Menu 3 services* : 28€
- Menu 4 services : 38€
- Menu 5 services : 43€
- Menu 6 services : 48€
- Menu 7 services : 53€

* Sauf 2 entrées + 1 plat

Vins et champagne

- Vin blanc de la maison : 9,90€
- Vin rouge de la maison : 9,90€
- Champagne : 25€

Pour Noël, commandes jusqu'au lundi 19 MIDI

Pour Nouvel-An, commandes jusqu'au lundi 26 MIDI

Également disponible comme chaque année

- Foie gras de canard 100% lobes
- Terrines et mousses de poisson
- Zakouski et mises en bouche
- Mignardises pâtisseries
- Paniers cadeau du terroir

Plateaux de viande garnis à cuire

- Festy-grill 8 viandes : 14€
- Fondue bourguignonne 5 viandes : 11€
- Fromage à raclette + 10 charcuteries maison : 12€

Découvrez notre menu en photos sur www.d-traiteur.com

Commandes et renseignements au 0492/93.94.95

MENU DE NOUVEL-AN

Mise en bouche

Le trio de verrines

Potages

Velouté de potiron au fromage de chèvre et Ganda
ou Crème de brocoli au Boursin et saumon fumé

Entrées froides

L'assiette du pêcheur (duo de terrines de poissons et leur garniture)
ou La déclinaison de canard (duo de foie gras et magret fumé et leur garniture d'hiver)
ou La trilogie de saumons (saumon fumé, Belle-vue, tartare aux pommes)

Entrées chaudes

Caille farcie au foie gras à la Normandie
ou Cassolette de scampi du Chef
ou Risotto de champignons aux Saint-Jacques

Plats consistants

(tous les plats sont accompagnés d'un éventail de légumes d'hiver)

Roulade de pintade farcie aux champignons, sauce aux pleurotes
ou Filet de biche sauce Grand Veneur, garniture d'hiver
ou Couronne d'agneau en croûte, sauce moutarde à l'ancienne, éventail de légumes
ou Filet de sole sauce sauce Homardine et légumes fins

Fromage

L'assiette de fromages belges, fruits et pain

Desserts

Le coeur de l'An aux fruits rouges
ou Le coeur de l'An aux trois chocolats

Et comme toujours,
notre traditionnel rayon boucherie :

Prestiges de Noël farcis

Dinde (min. 3kg), cuisse de dinde farcie (1 à 1,5kg),
pintade avec os (2kg), caille avec os (250g), chapon (5kg)

Volailles de fêtes

Pintade, canette, caille, poussin, chapon, coucou de
Malines, dinde fraîche, poulet fermier en découpes

Gibier frais du Condroz

Marcassin, biche, faon, chevreuil, faisan, perdreau,
ramier, lièvre

Délicatesses maison

- Délice de canard à l'Amer labiau
- Boudin blanc de Noël (veau-volaille-crème)
- Boudin noir de Noël (pommes-Calvados)
- Cochon de lait farci, canard farci, dinde farcie
- Rillettes d'oie, de porc, de canard
- Terrines de gibier, Pâté en croûte
- Confits divers

HEURES D'OUVERTURE

Noël

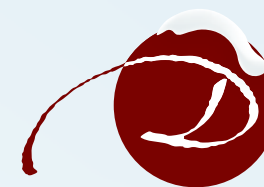
Enlèvement des commandes le samedi 24 de 6h à 17h
Fermé le dimanche 25 décembre.

Nouvel-An

Enlèvement des commandes le samedi 31 de 6h à 17h.
Fermé du dimanche 1er au jeudi 5 janvier inclus.

Pensez à réserver votre lapin,
cette année le lundi perdu est le 10 janvier !

Merci de votre fidélité !



TRAITEUR

Sortez de votre cuisine

Menu de fin d'année

Retrouvez notre menu
en photos sur www.d-traiteur.com

Commandes et renseignements
au 0492/93.94.95



*Toute l'équipe Depuydt vous souhaite
de bonnes fêtes Gourmandes !*

*Fred, Olivier, David, Michel, Joffrey, Mélanie, Isabelle,
Lorelei, Elodie, Valérie, Mireille, Jacques et Thierry.*



Découvrez notre menu en photos
sur www.d-traiteur.com