



CARTE AVRIL/MAI

Le plaisir du fait maison !

Horaire restaurant

Du lundi au samedi midi de 12h00 à 14h30
Mercredi et vendredi soir de 19h00 à 21h30

Horaire emporter

Du lundi au samedi midi de 11h00 à 15h30
Mercredi et vendredi soir de 18h30 à 21h00

Germain

Chaussée de Wavre 153/1

1390 Grez-Doiceau

Tél: +32 477 91 39 97

info@germain-traiteur.com

www.germain-traiteur.com

Germain,

C'est une cuisine raffinée pour toutes et tous, des évènements privés et professionnels, des plats du quotidien mais aussi des menus divers et variés adaptés à vos envies, le tout à emporter ou à consommer sur place.

Une épicerie fine aux produits de qualité complète les activités de Germain.

Le restaurant

Venez déguster de bons petits plats dans un cadre chaleureux et sympathique.

Le menu change régulièrement selon les produits de saison.

L'emporter

Avec les petits plats de Germain, c'est le restaurant qui s'invite à la maison !

Vous choisissez la formule :

Vos plats seront à terminer chez vous grâce aux instructions du chef.
Vous serez le chef le temps du dressage, par la mise en place de Germain.

Vos plats sont chauds et prêts à déguster.

Traiteur événementiel

Qu'il s'agisse de buffets chauds ou froids, d'un cocktail, d'un banquet, d'une réception de mariage ou encore d'un anniversaire, Germain réalise pour vous tout événement privé ou professionnel.

Privatisez le restaurant en composant votre table de 10 convives !

Chef à domicile

Passez la soirée avec vos convives et profitez d'un repas, d'un service de qualité et de la présence d'un chef dans votre maison !

Nous réaliserons votre menu selon vos envies.

L'épicerie fine

Venez découvrir des produits de qualité dans le rayon épicerie de Germain :

Fromages

SuperSec

Confitures

Huiles

Confits

Thé

Bières

Vin

Et plein d'autres produits

❖ Entrées

Maquereau mariné, Soupe froide de concombre aigre et

Mascarpone - 12,50€

Asperges et Œuf frit - 12,00€

Saumon fumé au thé vert et Tagliatelles d'asperges au yuzu - 13,00€

Salade tiède de volaille façon Thaï - 12,00€

❖ Plats

Maquereau grillé à la Japonaise, Choux Pak Choi, Légumes grillés,

Chips de salsifis - 22,00€

Cuisse de poulet désossée, Mousse d'épinards, Brocolis,

Bouillon Indien - 22,50€

Saumon confit à l'huile d'olives, Brunoise provençale, Pommes paillason,

Espuma de basilic - 23,50€

Pata Negra basse t°, Roquette à la passion, Purée lisse, Carottes,

Textures d'ananas - 21,00€

V - Risotto aux légumes verts, Pesto de mizuna,

Huile de parmesan – 19,00€

V - Salade de Falafels à la sauce piquante - 18,00€

❖ Les classiques

Entrecôte, B.M.H, petits légumes ou salade et frites maison – 20,00€

* Sauce béarnaise (+3,00€)

* Supp. Frites (+2.50€)

Tartare américain préparé ou à préparer – 16,50€

L' « Authentique » Carbo – 15,00€

Boulettes sauce tomate – 13,50€

V - Végétarien

❖ Fromages

Assiette de tomes de la ferme Flémal – 9,00€

❖ Desserts

Mousse légère à la menthe citron vert et Sponge cake
à la pistache – 9,00€

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille - 8,50€

Dame blanche - 7,00€

Café gourmand – 7,50€

❖ Cafés

Café – 2,20€

Expresso – 1,90€

Café latté – 3,00€

Cappuccino – 3,50€

Chocolat chaud – 3,00€

Chocolat viennois – 3,50€

Italian coffee – 8,00€

French coffee - 8,00€

Irish coffee - 8,00€

❖ Pousses

Amaretto – 6,00€

Eau de Villé – 7,00€

Limoncello – 7,00€

Cognac – 6,50€

Calvados – 6,50€

❖ Thés

!! Notre sélection de thé se retrouve également à l'épicerie fine !!

Tisane Royale du Panda – 3,00€

Cette tisane est un régal pour les yeux et le palais. Elle vous fera voyager au cœur de la Chine. Son goût fruité et exotique sublimé par des feuilles de bambou vous procurera une véritable sensation de bien-être.

Tisane Baby Panda – 3,00€

Son goût nous plonge dans l'enfance ... La vanille envoûte nos papilles et sait aussi nous faire du bien. Elle régule l'appétit, elle facilite la digestion et a un pouvoir réconfortant et sécurisant.

Tisane Panda au Tibet – 3,00€

Cette tisane contient du rooibos qui est un véritable antioxydant, favorise le sommeil et surtout il ne contient pas de théine. De plus, elle contient également de la canneberge et du goji, un véritable élixir de jeunesse qui vous fera rêver à des destinations lointaines.

Mélange Detox du Panda – 3,00€

Les feuilles du Tulsi présentes dans ce mélange vous apporteront santé, bien-être et longévité. Ses vertus sont apaisantes et équilibrantes. Le ginseng vous apportera quant à lui force et vitalité.

Le Panda Rêve en Blanc – 3,00€

Le Mao Feng est un excellent thé blanc chinois de la région du Zhejiang. Sa liqueur est claire jaune-verte, son goût bouqueté et son arôme fin et doux en font un thé délicieux. Agrémenté de fruits et de fleurs, ce thé devient un mélange alliant passion et saveurs.

Panda Earl Gray Berbère – 3,00€

Cette composition de thé vert et de thé noir contient de la bergamote.

Panda chez les Touaregs – 3,00€

Ce thé vert à la menthe bu avant ou après un repas vous transportera à la recherche des Touaregs. Il facilite la digestion et vous procurera un sentiment de bien-être.

Panda « Perles d'Orient » – 3,00€

❖ Apéritifs

Apéritif Maison – 7,00€

Thé Glacé Maison (sans alcool) – 3,00€

Kir (Crème cassis & vin blanc) – 5,50€

Picon vin blanc – 6,00€

Porto rouge – 4,00€

Pineau des Charentes – 4,50€

Pastis – 5,00€

Jack Daniels* – 5,50€

Jameson* – 5,00€

Gin Bombay* – 5,50€

Rhum Brun* – 5,50€

Campari* – 5,00€

*Supplément soft – 1,90€

❖ Bulles & Vin Apéritif

Château du Payre, Le Petit Caprice du Payre, Bordeaux « Apéro » - 25,00€

Au verre – 6,00€

« Il y a un certain plaisir à ne pas faire les choses comme les autres »

Coupe de Cava – 6,00€

Cava MVSA, Espagne – 27,00€

Coupe « Crémant de Bordeaux rosé » – 9,00€

Château du Payre, Crémant de Bordeaux – 35,00€

❖ Bières

!! Notre sélection de bières se retrouve également à l'épicerie fine !!

- Redor Pils – 2,50€
- Boon Oude Gueuze – 3,00€
- Dupont Saison Bio – 2,80€
- Moinette Bio – 3,40€
- L'Adorée – 3,80€
- La Roublarde – 3.80 €
- Mobius – 3,90€
- Troufette d'été – 4,80€
- Big Nose – 4,60€
- Ardenne Stout – 5,90€
- Val Dieu Triple – 4,50€
- Moinette Blonde – 4,00€
- Gulden Draak – 4,00€
- Houpe – 13,00€

❖ Softs

- Eau plate (SPA) : 1 L – 6,00€ ou ½ L – 4,00€
- Eau gazeuse (BRU) : 1 L – 6,00€ ou ½ L – 4,00€
- Coca-Cola – 2,30€
- Coca-Cola light – 2,30€
- Fanta – 2,50€
- Ice Tea – 2,70€
- Ice Tea pêche – 2,70€
- Schweppes Tonic ou Agrum – 3,00€
- Looza orange – 2,40€
- Looza pamplemousse – 2,40€
- Chose (Tonic & Pamplemousse) – 5,50€

Les Vins

Les Rouges

Vin Maison « La Gloire Guillaume », Pays d'Oc,

Au verre – 4,00 €

Le ¼ – 8,00 €

Le ½ - 12,00 €

La bouteille – 21,00 €

Cépages : Cabernet - Syrah.

Château Grand Jean, Bordeaux Supérieur – 27,00 €

Cépages : 50% Cabernet sauvignon – 45% Merlot – 5% Cabernet franc.

Vieilli en fût de chêne, belle robe rubis. Au nez : fruits rouges. En bouche: rondeur et long.

Accords : charcuterie, viandes rouges, gibier et fromages

Château Haut Pezat, Saint Emilion Grand Cru – 43,00 €

Cépages : 20% Cabernet franc – 80% Merlot

Nez : fruité aux arômes de framboises/cerises et notes épicées, puissant, avec des tanins bien mélangés aux fruits.

Accords : viandes rouges, gibier et fromage.

La Cuvée Réservee du Payre, Côtes de Bordeaux – 36,00 €

Cépages : 80% Merlot – 15% Cabernet franc – 5% cabernet sauvignon

Une robe rouge soutenue sur ce millésime complexe. Un nez expressif qui dévoile les fruits mûrs avec une jolie structure tannique.

Très gourmand en bouche avec une belle vivacité.

Accords : viandes rouges, veau en sauce, poulet, rôti de bœuf et divers fromages.

La Perle du Payre, Cadillac, Côtes de Bordeaux – 40,00 €

Cépages : 100% Merlot. Pureté du merlot soulignée par sa belle robe sombre.

Expression du terroir avec un nez intense et profond. Révélation de tanins souples après 1 an en fûts neufs. Longueur en bouche harmonieuse et structurée.

Découvrez la Passion au Féminin !

Accords : viandes rouges, veau, poularde, agneau et fromages.

Château du Payre, Cadillac, Côtes de Bordeaux – 29,00 €

Cépages : 80% Merlot, 15% Cabernet franc, 5% Cabernet sauvignon.
*Vignoble familial qui se transmet depuis 5 générations de mère en fille.
Depuis 2008, ces vins sont certifiés TERRA VITIS, mode de production durable
et respectueuse de la nature.*

Accords : viandes rouges, veau, poulet et fromages.

Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes », Entre-Deux-Mers – 31,00 €

Cépages : 72% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon
*Depuis 4 générations ma famille exploite le château Sainte Marie en plein cœur
de l'Entre-Deux-Mers ; il fut bâti et géré par les moines de l'abbaye cistercienne
de la Sauve Majeure au XIVème Siècle.*

Les Blancs

Vin maison « La Gloire de Guillaume », Pays d'Oc,

Au verre – 4,00 €

Le ¼ – 8,00 €

Le ½ - 12,00 €

La bouteille – 21,00€

Cépages : Chardonnay – Viognier

Château Grand Jean, Entre-Deux-Mers – 27,00 €

Cépages : Sauvignon blanc – Sémillon.

*Le château Grand Jean, situé sur la commune de Soullignac, est la plus ancienne
propriété des Vignobles DULON. Les Vignobles DULON sont viticulteurs de père en fils
depuis plus de 250 ans.*

Château Sainte-Marie Madlys, Entre-Deux-Mers – 34,00 €

Cépages : 65% Sauvignon blanc – 20% Sémillon – 15% Sauvignon gris
*Récolté manuellement, Madlys est issu des meilleures parcelles du Rocher, du Jardin et
de la Plante. Une macération à basse température, dans le plus grand respect du raisin.
Vinifié et élevé en barriques de chêne français pendant 7 mois.*

Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes », Entre-Deux-Mers – 31,00 €

Cépages : 70% Sauvignon, 25% Sémillon, 5% Muscadelle
*Depuis 4 générations ma famille exploite le château Sainte Marie en plein cœur de
l'Entre-Deux-Mers ; il fut bâti et géré par les moines de l'abbaye cistercienne
de la Sauve Majeure au XIVème Siècle*

Les Rosés

Vin maison « La Gloire de Guillaume », Pays d'Oc,

Au verre – 4,00 €

Le ¼ – 8,00 €

Le ½ - 12,00 €

La bouteille – 21,00€

Cépages : Grenache.

Découvrez des arômes de baies rouges telles que le cassis, la groseille soulignés par des notes de framboises. Croquez ce cocktail de fruits rouges qui ravira vos papilles !

Vin maison « Guillaume », Pays d'Oc,

Au verre – 3,50 €

Le ¼ – 7,50 €

Le ½ - 11,00 €

La bouteille – 19,50 €

Cépages : Grenache.

C'est en 1887 que Guillaume inaugurerait son premier vignoble près de Carcassonne dans le sud de la France. Le début d'une histoire fascinante au-delà de 4 générations de vigneron.

!! Notre sélection de vins se retrouve également à l'épicerie fine !!

Vous n'allez pas boire la bouteille entière ? Vous avez envie de découvrir les vins « coup de cœur » de Germain ?

Demandez-nous le bouchon et repartez avec votre bouteille !