



Votre menu des Fêtes (A Emporter)

Le plaisir du fait maison !



Chaussée de Wavre 153/1
1390 Grez-Doiceau
Tél: +32 477 91 39 97
www.germain-traiteur.com

MENU 50,00€ ou MENU 45,00€

(Zak, Entrée, Plat, Fromage, Dessert ou Zak, Entrée, Plat, Dessert)

Composez votre menu selon vos envies !

❖ Zak (3x par personne)

Mini blinis au saumon fumé et mascarpone au yuzu

*

Mini buns de foie gras et confit d'oignons

*

Tartare de cabillaud Salma, agrumes et crème aigrelette

*

Tartare d'Holstein et crème de châtaigne

*

Saumon fumé, rémoulade de pommes et céleri à la truffe

*

(V) Mousse de betteraves, chèvre et Granny Smith

*

❖ Entrées

Carpaccio de St. Jacques aux agrumes

*

Velouté de butternut aux Saint-Jacques ou (V) à la crème de châtaigne

*

Terrine de saumon, coulis d'herbes et toasts

*

Terrine de foie gras maison, toast, pickles de légumes et gelée de mangues

*

Homard en petit crumble, pommes et choux

*

❖ Plats

Magret de canard basse température, panais aux noisettes en duchesse, légumes croquants et sauce bigarade

*

Ballottine de dinde basse température à la tartufata, pommes paillason, légumes croquants et sauce meurette

*

Tataki de thon rouge, manoa de légumes, riz au sésame et sauce mangue/yuzu

*

Homard en belle-vue, salade, pickles de légumes et mayonnaise maison (Min. 2 couverts - + 6,00€ pp)

*

(V) Cocotte d'épeautre et légumes d'hiver, copeaux de truffes

*

❖ Fromage

Assiette d'assortiment de tomes

❖ Desserts

Ananas rôti et sirop de sucre vanillé

*

Moelleux au chocolat aux éclats de noisettes

*

Prix individuel [Hors menu]

2,90 € - Zak

13,50 € - Entrée

24,00 € - Plat

9,00 € - Fromage

9,00 € - Dessert

Plateau d'Huitres Fines de Claire n°3

Accompagné d'échalotes au vinaigre et citron

❖ 6 pièces = 15,00€

❖ 12 pièces = 28,00€

Homard en belle-vue

Accompagné d'une salade, pickles de légumes et mayonnaise maison

❖ 24,00€ par personne

❖ 2 couverts (minimum)

Buffet froid

Terrine de foie gras, mesclun et gelée de mangue

*

Tartare de cabillaud Salma, agrumes et crème aigrelette

*

Tartare d'Holstein et crème de châtaigne

*

Carpaccio de St. Jacques aux agrumes

*

Terrine de saumon et toasts

*

Carpaccio de bœuf saumuré, huile de truffe et roquette

*

❖ 28,00€ par personne

❖ 10 personnes (minimum)

Horaire des commandes :

Pour Noël :

Réservation : Jusqu'au jeudi 20 décembre - 18h00

Emporter : le lundi 24 décembre de 11h00 à 16h00

Emporter : le mardi 25 décembre de 10h30 à 13h00

Emporter : Un autre jour ? Contactez-nous !

Pour Nouvel An :

Réservation : Jusqu'au jeudi 27 décembre - 18h00

Emporter : le lundi 31 décembre de 11h30 à 16h00

Le menu à emporter est disponible sous réservation (min. 48h à l'avance),
avant et durant la période des fêtes.

Lors de votre commande, **merci de préciser vos jour & heure de passage**
afin de mieux vous servir.

Germain

Chaussée de Wavre 153/1

1390 Grez-Doiceau

Tél : +32 477 91 39 97

info@germain-traiteur.com

www.germain-traiteur.com

Nous vous souhaitons déjà de très belles fêtes
de fin d'année et une excellente année 2019 !

Qui Sommes-Nous ?

Germain est un jeune chef, dynamique et plein d'ambition.

Germain et son équipe ont comme objectif premier d'offrir à leurs clients des produits de qualité, des préparations maison tout en proposant un service humain et personnalisé.



Germain

Chaussée de Wavre 153/1

1390 Grez-Doiceau

Tél : +32 477 91 39 97

info@germain-traiteur.com

www.germain-traiteur.com