

Carte traiteur Noël & Nouvel An 2023-24

Formule à
60€

1 entrée froide au choix
1 entrée chaude au choix
1 plat au choix
1 dessert

(Pain et beurre compris)
+10€/pers. de suppl. si Fromages

Ou

Choisir
à la carte
aux prix
par personne
indiqués
ci-dessous

Les entrées froides

- 15 € *La belle tranche de terrine de chevreuil & foie gras de canard façon Richelieu*
Confit d'oignons, céleri rémoulade à la tartufata
- 18 € *La tranche de foie gras de canard au cognac (suppl. 5€ en menu)*
Confit d'oignons, toast de cramiq
- 16 € *Le saumon d'Ecosse*
Préparé comme un gravlax & fumé par nos soins, quinoa, blinis, sauce acidulée aux herbes

Les entrées chaudes

- 18 € *Les 12 escargots de Warnant gratinés*
Au beurre aux herbes & à l'ail
- 20 € *La cassolette de fruits de mer*
Jus velouté au Champagne, le tout gratiné au Comté
- 18 € *Bouchée à la reine*
Volaille « Coucou de Malines » by Steve Pierre façon vol au vent, feuilleté

Les plats

- 24 € *La gigue de biche*
Sauce Chasseur, garnitures de chasse
- 20 € *Caille farcie*
Farcie aux champignons, sauce au porto
- 22 € *Le filet de cabillaud*
Sauce au vin blanc, citron & gingembre
- 22 € *Le fameux civet de daguet*
Mijoté à la bière de Rochehaut et au sirop de Liège

Les fromages

- 12 € *L'assortiment de 6 fromages régionaux*
Accompagné de sirop de Liège, fruits secs, confit d'abricot et pain aux noix, figues & noisettes

Les desserts

- 9 € *Le Choco noisette*
Entremets au chocolat Gianduja, noisette
- 9 € *L'Entremets fruit de la passion & vanille*
Bavaroise à la vanille de Madagascar, insert fruit de la passion
- 9 € *La crème brûlée à la vanille intense*

Tous nos plats sont accompagnés
d'un sauté de champignons,
d'une mousseline de légumes,
d'un écrasé de pommes de terre
au beurre et à la tartufata

Les petits plus qui font que c'est la fête !

Divers & Extras

12 € *Les 12 petites croquettes au fromage de Rochehaut*
A frire vous-même

Le plateau apéro (20 pièces)

4 x verrine Pana-cotta au fromage de chèvre et tartare de betterave

35 €
4 x croquette de crevettes
4 x chou farci à la mousse de foie gras
4 x macaron parmesan & truffe
4 x roulé au saumon fumé et crème à l'aneth

15 € *Les Fines Bulles de l'Auberge*
(Crémant d'Alsace - Domaine Koehly - 75 cl)

40 € *La bourriche d'huîtres N° 3 Fines de claire de Normandie (24 pièces)*

Le plateau de mignardises sucrées comme à L'Epi d'Or (20 pièces)

30 €
4 x macaron pistache
4 x financier aux amandes
4 x cannelé Bordelais
4 x chou craquelin à la crème vanille
4 x verrine crème brûlée



Conditions de réservation

Pour toute réservation prévue pour

- le 22, 23, 24 et 25 décembre** merci de passer votre commande pour le **20 décembre**
- le 26, 27, 28 et 29 décembre** merci de passer votre commande pour le **24 décembre**
- le 30, 31 décembre, le 1^{er} janvier** merci de passer votre commande pour le **27 décembre**
- le 2, 3, 4, 5, 6 janvier** merci de passer votre commande pour le **31 décembre**

Les commandes doivent être passées par mail à l'adresse eloise@aubergederochehaut.com
ou par téléphone au 061/46.10.00

