



L'équipe de votre espace gourmand vous propose
sa carte des fêtes de Noël 2017 et de Nouvel-an 2018.

*Pour des réveillons réussis,
commandez dès aujourd'hui...*

**Dernières commandes enregistrées
les 23/12/2017 (Noël) et 30/12/2017 (Nouvel-an).**

Le magasin sera ouvert les deux dimanches précédant les réveillons.
Vous pourrez également faire votre choix au comptoir.

tél/fax : 02.673.38.54 - email : traiteur@coindessaveurs.be

POUR L'APERO :

Zakouskis :

Assortiment de 4 zakouskis chauds (à réchauffer) : 6.00 EUR :
Aumônière de crevette pâte filo, accra de cabillaud, mini nem
et samossa de volaille avec son chutney de mangue.

*Vins conseillés: Crémant de Limoux grande cuvée : 14,80 EUR
ou Crémant de Limoux rosé: 15,90 EUR*

Notre banc d'écailler

Huîtres plates Zélande 0000	3.30/pce
Huîtres creuses « Gillardeau »	2,80/pce
Huîtres creuses fines de claire	1,90/pce
<i>Les huîtres peuvent être ouvertes sur demande à la commande</i>	
Homard canadien vivant ou cuit du jour	40,00/kg
Homard européen vivant ou cuit du jour	70,00/kg
<i>Les homards peuvent être fournis vivants ou cuits, entiers ou coupés. Ils sont accompagnés de verdure et mayonnaise estragon/paprika</i>	

Nos entrées froides

Notre foie gras de canard tradition	9,80/portion
Notre foie gras de canard cuit au torchon	9,80/portion
Notre Cyrano (entremets au foie gras et pistache)	9,00/portion
Notre saumon « fumé maison » à la découpe	9,00/portion
Notre parfait à la truite fumé et rilette de saumon	12,50/portion
Ballotine de saumon farcie au crabe et condiments	12,50/portion
Demi-homard façon belle vue et sa garniture	17,00/ pièce.

Nos entrées chaudes

Fricassée de ris de veau et pleurotes sur tarte fine aux échalotes cuisinées	16,50 /portion
Ravioles de langouste sauce au Jerez, safran et chorizo	13,00/portion
Bisque maison au cognac, rouille et croûton	8,50/portion

Les plats de la mer

Roulades de sole farcie aux crevettes, sauce aux petites grises	18,00/portion
Homard entier déshabillé, sauce homardine au curry léger	34,00/pièce
Fricassée de scampi et noix de Saint Jacques, beurre blanc cerfeuil et estragon	18,00/portion

Tous nos plats sont accompagnés de légumes croquants.

Les plats de notre terroir

Filet pur de biche,	19,00/portion
Filet pur de marcassin, cuisson basse température, sauce poivrade au pain d'épices et airelles cuisinées	17,50/portion
Caille désossée farcie au foie gras et crème de Porto	14,80/portion
Civet de chevreuil aux arômes de chocolat belge	13,80/portion

*Tous nos plats sont accompagnés de purée de butternut, chicons,
mousse de céleri et poires confites au vin rouge*

Les accompagnements

Gratin dauphinois au thym et parmesan	4,00/portion
Pommes de terre grenaille sarladaises	4,00/portion
Sauce supplémentaire de votre choix	3,00/portion
Accompagnement supplémentaire (butternut, chicon, mousse de céleri et poire confite)	4,50/portion

Volailles farcies

Dinde désossée farcie (+- 8-10 personnes, +-3,5 kg)	18,50/kg
Chapon désossé farci (+- 8-10 personnes, +- 3,50kg) (Farce aux champignons, cognac et condiments)	21,50/kg

Le savoureux « menu malin du coin »

Bisque de homard, rouille et croûtons.
Civet de chevreuil, garniture « gibier »
et gratin de pommes de terre.
Tiramisu.
20,00 EUR/personne

Menu enfant

Fondue au fromage.
Boulette de dinde, sauce liégeoise et purée.
Tiramisu.
15,00 EUR/personne

Tous nos plats sont cuisinés par notre chef et son équipe dans nos ateliers.

**Notre buffet froid festif à partir de 10 personnes
à 22,50 EUR/personne**

*(le buffet est livré en conditionnement « ravers plastiques »
à disposer par vous sur vos plateaux)*

Parfait de saumon et mascarpone,
Crèmeux de foie gras et viande de grison aux pistaches,
Assortiment de charcuteries et fromages du pays, pickles de légumes,
Pâté de perdreau fruits secs épicés et confit,
Festival de salades et crudités avec sauces maison,
Pain et beurre.

Dessert : nos gâteaux festifs à 6,50 EUR

Notre cabosse chocolat cœur caramel et noisette.
Notre entremet au cœur de fruits rouges et biscuit financier.
Notre mangano, biscuit chocolat noix de pécan et cœur à la mangue.
Tous les desserts sont accompagnés de coulis mûre - romarin et beurre salé.

Notre sélection de bulles, vins blancs et rouges :



Chardonnay Pays d'Oc « Beauvignac » :	9.50 EUR
Petit bourgeois 2016 « sauvignon » :	13.50 EUR
Jurançon moëlleux Château Jolys (blanc) :	14,00 EUR
Vacqueyras 2015 reflets de l'âme :	15,00 EUR
Bordeaux supérieur ch. Gromel Bel air cuvée Eva :	12.50 EUR
Crémant de limoux grande cuvée, maison Antech :	14.80 EUR
Crémant de Limoux rosé, maison Antech :	15,90 EUR

O'COIN DES SAVEURS SPRL

7A place Léopold Wiener – B-1170 Watermael-Boitsfort
Tel/fax: 02.673.38.54 – email : traiteur@ocoindessaveurs.be

www.ocoindessaveurs.be

Ouvert lundi à vendredi de 9h. à 18h00, samedi de 9h. à 15h30