



L'équipe de votre espace gourmand vous propose sa carte des fêtes de Noël 2018 et de Nouvel-an 2019.

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

**Dernières commandes enregistrées  
les 23/12/2018 (Noël) et 31/12/2018 (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](mailto:traiteur@coindessaveurs.be)

### Pour l'apéro

Zakouskis :

**Assortiment de 4 zakouskis chauds (à réchauffer) : 6.50 EUR :**  
Mini choux façon escargot de Bourgogne, Clafouti au saumon,  
Briochette au foie gras, Croustillant de scampi asiatique.

### Notre banc d'écailler

Huîtres creuses « Gillardeau »	3,00/pce
Huîtres plates Zélande 0000	3,50/pce
Huîtres creuses fines de claire	2,00/pce
<i>Les huîtres peuvent être ouvertes <u>sur demande à la commande</u></i>	
Homard canadien vivant ou cuit du jour	40,00/kg
Langoustine cuite du jour	44,00/kg
Grosse crevette cuite du jour	30,00/kg

*Les homards peuvent être fournis vivants ou cuits, entiers ou coupés.  
Accompagnement de verdure et mayonnaise estragon/paprika : 3.50/pce*

### Nos entrées froides

Duo de pâté de gibier en croûte, chutney de chicons	10.50/portion
Notre foie gras de canard cuit au torchon	12.50/portion
Duo de foie gras au chorizo et Armagnac	15,00/portion
<i>(Nos entrées sont accompagnées de briochette et chutney de chicons aux agrumes)</i>	
Saumon « fumé maison » aux cinq baies	6,20/100 gr
Ballotines de saumon fumé crabe et écrevisses façon exotique	15,00/portion

### Nos entrées chaudes

Echine de porcelet laqué, poêlée de champignons, jus corsé au sirop de Liège sur tarte fine aux échalotes cuisinées	15.50/portion
Chèvre en kadaif sur mesclun et brunoise de légumes de saisons aromatisé à la truffe blanche	13,00/portion
Croustillant de saint jacques rôties sur julienne de céleris rave et noisettes, jus de crustacés corsé	15,50/portion

### Les plats de la mer

Duo de médaillon de lotte et scampi, crème de homard au xérès et paprika	18,50/portion
Homard entier déshabillé, sauce saveur beurre blanc iboulette et estragon	35,00/pièce

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes croquants.*

### Les plats de notre terroir

Paleron de veau confit, sauce aux pleurotes et morilles	17.50/portion
Filet pur de cerf sauce poivrade au cacao	19.50/portion
Caille farcie au foie gras sauce au porto	14.80/portion

*Tous nos plats sont accompagnés de flan de butternut, chicons, crosnes glacées pleurotes et fruits confits épicés*

### Les accompagnements

Raviole aux écrevisses (accompagnement poisson)	4.00/portion
Gratin dauphinois au thym et parmesan	4,00/portion
Pomme maxime	4,00/portion
Sauce en portion de votre choix	5.00/portion
Accompagnement légumes	5.20/portion

### Les 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.  
Caille farcie au foie gras, garniture « gibier »  
et gratin de pommes de terre.  
Framboisier et son coulis.

22.5 EUR/personne

## **Menu enfant**

Fondue au fromage.  
Boulette de dinde, sauce liégeoise et purée.  
Framboisier et son coulis.

15,00 EUR/personne

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

## **Notre plateau raclette à partir de 4 personnes**

**à 17,50 EUR/personne**

*(Le buffet est livré en conditionnement*

*Ou apporter vos plateaux)*

Fromage à raclette suisse

Fromage à raclette française

Plateaux charcuterie (lard, jambon Corse, Bresaola, magret fumé, chorizo)

Condiment (cornichons, oignons, câpres, tomates confites)

Pomme de terre

Festival de salades et crudités avec sauces maison,

Pain et beurre.

## **Dessert festif**

**à 6,50 EUR**

Javanais maison, crème anglaise à la vanille et coulis framboise ou  
Douceur mangue passion, crème anglaise à la vanille et coulis de framboise.

## **Notre sélection de 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 -1170 Watermael-Boitsfort

Tel/fax: 02.673.38.54 – email : [traiteur@ocoindessaveurs.be](mailto:traiteur@ocoindessaveurs.be) – [www.ocoindessaveurs.be](http://www.ocoindessaveurs.be)

Ouvert lundi à vendredi de 9h. à 16h30, samedi de 9h. à 15h30

