

## Notre Carte Traiteur pour vos fêtes de fin d'année

Terrine de Biche aux noisettes (120/140 gr), pickles et petit mesclun. 17	
Terrine de Biche aux noisettes... (Entière, sur demande)	
Notre Foie gras de canard au torchon (+/- 60 gr), brioche et confits... 22	
Notre Foie gras de canard au torchon... (+/- 500 gr)	le kg 160
Mousse de saumon fumé, mesclun et crème au caviar Avruga ... 17	
Saint-Jacques fraîches 500 gr (10 à 12 pièces, décortiquées et nettoyées) 50	
12 Huîtres creuses accompagnées d'un ½ citron et son pain beurre. 35	
Homard à la nage, petits légumes croquants ou en Belle-Vue... 30/60	
Soupe de poissons et ses garnitures... (Rouille, croutons,...) Le litre 18	
Bisque de Homard... Le litre 22	
Buchette de lotte farcie d'une fine quenelle de scampis	
	sauce bisque et son risotto au parmesan... 28
Médallions de dinde farcie aux châtaignes... 28	
Suprême de canette à la crème de caramel « sucre d'orge »... 28	
Le meilleur de la Biche rôtie sauce poivrade... 32	
1* Bûche biscuit chocolat, crème et feuille chocolat craquante... 8	
2* Arlequin à la framboise et aux fruits de la passion... 8	
3* Notre Mont-Blanc - Biscuit misérable et mousse de châtaignes... 8	

Toutes les préparations sont servies avec leurs accompagnements.

## Restaurant – Traiteur

# "Une Autre Histoire"

Votre traiteur pour vos fêtes de fin d'année

Votre restaurant pour vos repas de famille, de sociétés

## Bonne Année

# 2025

Toutes les préparations sont cuisinées avec amour en nos cuisines...

Nous pouvons vous proposer une sélection de vins en accord.

Nous vous avons facilité un maximum la tâche

et une notice explicative vous sera remise.

**Toutes les préparations seront à emporter**

**le 24 et le 31 décembre entre 13h et 16h**

Les prix sont par personne et toutes taxes comprises.

Plats personnalisés sur demande...

Restaurant

« Une Autre Histoire »

**010. 65 65 66**

Môgreto 1 à 1457 Walhain – Perbais

Nos Menus Traiteur    pour vos fêtes de fin d'année

Menu 1 : en toute simplicité

Notre terrine de Biche aux noisettes,  
Avec ses pickles et son petit mesclun...

Ou

Brique de mousse de saumon fumé par nos soins  
Petit mesclun et de sa crème au caviar Avruga...

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

Médailles de dinde farcis aux châtaignes

Petit jus au thym frais, Gratin à l'ardennaise et petits légumes...

Ou

Buchette de lotte farcie d'une fine quenelle de scampis  
sauce bisque et son risotto au parmesan...

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

Nos Bûches à Noël et cœur à Nouvel An

Choix dans nos desserts

(Buche 1\*, 2\*et 3\* - Cœur 2\* et 3\*)

★ .. ★ .. ★

Le Menu : 47 euros (Entrée, plat et dessert)

Sans le Dessert : 42 euros

Menu 2 : gourmand - gourmet

Notre Foie gras de canard au torchon,  
toast brioché et ses confits...

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

L'incontournable demi homard Canadien  
à la nage et ses petits légumes...

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

Le meilleur de la biche rôtie

Sauce poivrade, Gratin à l'ardennaise et petits légumes...

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

Nos Bûches à Noël et cœur à Nouvel An

Choix dans nos desserts

(Buche 1\* et 2\*, Cœur 2\* et 3\*)

★ .. ★ .. ★

Au prix de 55 euros (Entrée froide, plat et dessert)

Au prix de 63 euros (Entrée chaude, plat et dessert)

Au prix de 72 euros (entrée froide, entrée chaude, plat et dessert)

Sans le Dessert : 50/60/67 euros

Restaurant « Une Autre Histoire »

010 65 65 66

Nos menus sont servis pour minimum 2 personnes avec le même choix