

Votre Traiteur pour vos fêtes de fin d'année

Terrine de Biche aux noisettes (120/140 gr), confit et petit mesclun.	20
Terrine de Biche aux noisettes. (Terrine entière +/- 1,5kg)	le kg 45
Notre Foie gras de canard au torchon (+/- 70 gr), brioche et confit...	25
Notre Foie gras de canard au torchon... (+/- 500 gr)	le kg 160
Mousse de saumon fumé, mesclun et crème au caviar Avruga ...	20
Saint-Jacques fraîches 500 gr (10 à 12 pièces, décortiquées et nettoyées)	60
12 Huîtres creuses accompagnées d'un ½ citron et son pain beurre.	40

Homard à la nage, petits légumes croquants ou en Belle-Vue...	35/65
Soupe de poissons et ses garnitures... (Rouille, croutons,...)	Le litre 20
Notre Bisque aux « Gambero Rosso Sauvage »...	Le litre 20

Tournedos de lotte farcie de sa fine quenelle, fondue de poireaux, sauce bisque et son risotto au parmesan...	30
Médallions de dinde farcie aux châtaignes...	30
Suprême de canette à la crème de caramel « sucre d'orge »...	30
Le meilleur de la Biche rôtie sauce poivrade...	35

1* Bûche biscuit chocolat, crème et feuille chocolat craquante...	8
2* Buchette à la framboise et aux fruits de la passion...	8
3* Notre Mont-Blanc sous forme de buchette -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

Bonne Année 2026

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 son confit d'oignons et petit mesclun...

Ou

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

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

Médaillons de dinde farcis aux châtaignes

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

Ou

Tournedos de lotte farcie de sa fine quenelle, fondue de poireaux
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 : 50 euros (Entrée, plat et dessert)

Sans le Dessert : 45 euros

Menu 2 : gourmand - gourmet

Notre briquette de Foie gras de canard,
Magret de canard des landes fumé par nos soins
Toast brioché et confit d'oignons...

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

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...

★ .. ★ .. ★ .. ★ .. ★

Choix dans nos desserts

(Buche 1*, 2*et 3* - Cœur 2* et 3*)

★ .. ★ .. ★

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

Au prix de 65 euros (Entrée chaude, plat et dessert)

Au prix de 75 euros (entrée froide, entrée chaude, plat et dessert)

Sans le Dessert : 50/60/70 euros

Restaurant « Une Autre Histoire »

010 65 65 66

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