

Notre Carte Traiteur pour vos fêtes de fin d'année

Terrine de Biche aux noisettes (+/-100 gr), confits et petit mesclun... 16
Notre Foie gras de canard au torchon (+/- 60 gr), brioche et confits...20
Notre Foie gras de canard au torchon... (+/- 500 gr) le kg 150

Raviole de scampis façon homardine, butternut et potiron... 19
Saint-Jacques fraîches 500 gr (10 à 12 pièces, décortiquées et nettoyées) 50
12 Huîtres accompagné d'un ½ citron et son pain beurre... 36

Homard à la nage, petits légumes croquants ou en Belle-Vue... 29/58
Soupe de poissons et ses garnitures... (Rouille, croutons,...) Le litre 18
Bisque de Homard... Le litre 20

Buchette de plie farcie d'une fine quenelle de saumon
Crème aux herbes fraîches et son risotto au parmesan...25
Médallions de dinde farcie aux châtaignes... 25
Suprême de canette à la crème de caramel « sucre d'orge »... 25
Le meilleur de la Biche rôtie sauce poivrade cacao et cardamome... 28

1* Délicatesse chocolaté et croquante... 7
2* Arlequin à la framboise et aux fruits de la passion... 7
3* Cœur en Dulce De Leche recouvert de sa ganache au chocolat... 7

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

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

2024

Toutes les préparations sont servies avec leurs accompagnements.

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 est 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,
Accompagnée de ses confits et d'un petit mesclun...

Ou

Raviole ouverte de scampis à la « Homardine »
Fondue de poireau, courge et butternut...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Médailles de dinde farcis aux châtaignes
Petit jus au thym frais, Gratin à l'ardennaise et petits légumes...

Ou

Buchette de plie farcie d'une fine quenelle de saumon
Crème aux herbes fraîches et son risotto au parmesan...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Nos Bûches à Noël et cœur à Nouvel An

Choix dans nos desserts

(Buche 1* et 2*, Cœur 2* et 3*)

★ ** ★ ** ★

Le Menu : 45 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...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Le demi homard Canadien
à la nage et petits légumes...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Le meilleur de la biche rôtie
Sauce poivrade au cacao et cardamome,
Gratin à l'ardennaise et petits légumes de saison...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Nos Bûches à Noël et cœur à Nouvel An

Choix dans nos desserts

(Buche 1* et 2*, Cœur 2* et 3*)

★ ** ★ ** ★

Au prix de 50 euros (Entrée froide, plat et dessert)

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

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

Sans le Dessert : 47/52/62 euros

Restaurant « Une Autre Histoire »

010 65 65 66

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