

Notre Carte Traiteur pour vos fêtes de fin d'année

Terrine de Biche aux noisettes (+/-120 gr), confits et petit mesclun...	16
Javanais de Foie gras aux pommes (+/- 80 gr), brioche et confits...	20
Bloc de foie gras aux pommes... (Minimum 500 gr)	le kg 130
Mousse légère de saumon fumé par nos soins, et sa petite gaufre...	17
Raviole de scampis façon homardine, butternut et potiron...	17
Saint-Jacques fraîches 500 gr (10 à 12 pièces, décortiquées et nettoyées)	44
12 Huîtres accompagné d'un ½ citron et son pain beurre...	30

Homard à la nage, petits légumes croquants ou en Belle-View...	27/52
Soupe de poissons et ses garnitures... (Rouille, croutons,...) Le litre	18
Bisque de Homard...	Le litre 20

Buchette de Plie et scampis, crème aux herbes et son risotto ...	22
Bonbons de saumon croustillants à l'orange et miel...	22
Médailles de dinde farcie aux châtaignes...	22
Suprême de canette à la crème de caramel « sucre d'orge »...	22
Roulade de Faisan à l'Armagnac ou à la Brabançonne...	26
Le meilleur de la Biche rôtie sauce poivrade aux spéculoos...	26

Arlequin à la mangue et à la framboise...	6
Mousse au chocolat et mascarpone aux spéculoos...	6
Notre Tiramisu au pralin, pépites d'amandes caramélisées...	6

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

2023

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

Ou

Mousse légère de saumon fumé par nos soins,
Petite gaufre croustillante au fenouil...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Médailles de dinde farcis aux châtaignes

Petit jus brun au thym frais, Pomme Macaire et petits légumes...

Ou

Buchette de plie et scampis sur une fondue de poireaux
Crème aux herbes fraîches et son risotto au parmesan...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Notre Buche à Noël et/ou cœur au Nouvel an

Délicatesse chocolatée et croquante...

Ou

Arlequin à la mangue et à la framboise...

★ ** ★ ** ★

Le Menu : 45 euros (Entrée, plat et dessert)

Sans le Dessert : 40 euros

Menu 2 : gourmand - gourmet

Javanais de Foie gras aux pommes caramélisées,
gelée au calvados, toast brioché et ses confits...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

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

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Le meilleur de la biche rôtie

Sauce poivrade parfumée aux spéculoos,
Pomme Macaire et petits légumes de saison...

★ ** ★ ** ★ ** ★ ** ★

Notre Buche à Noël et/ou cœur au Nouvel an

Délicatesse chocolatée et croquante...

Ou

Arlequin à la mangue et à la framboise...

★ ** ★ ** ★

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

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

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

Sans le Dessert : 45/50/60 euros

Restaurant « Une Autre Histoire »

010 65 65 66

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