



# **MENU DE FÊTES 2024**

**À EMPORTER**

**24 et 31 décembre**



## MENU DE FÊTES 2024

**À EMPORTER**  
**24 et 31 décembre**

3 services 44,00€

1 entrée froide ou chaude, 1 plat et 1 dessert au choix

4 services 50,00€

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat et 1 dessert au choix

### Entrées froides

**FOIE GRAS – BETTERAVE – MANDARINE**

Textures de betterave – sphère de foie gras – condiment mandarine - vinaigrette cacao

ou

**GAMBAS – TRUITE - PERSIL**

Grosse gambas et truite de La Commanderie fumée à froid - gelée de persil

Crèmeux de racine de persil – mayo à l'ail noir – pickles de radis rose

---

### Entrées chaudes

**MOELLEUX DE DORADE – CŒUR COULAND DE HOMARD**

Épinards frais/citron confit/sarrasin – crème infusée à l'estragon

ou

**PROFITÉROLE DE COMTÉ 24 MOIS**

Raviole de butternut et noisettes – émulsion à la truffe - cresson

---

### Plats

**BICHE « FAÇON ROYALE »**

Filet de biche de nos Ardennes rôti – roulade d'épaule confite et foie gras

Pomme Macaire aux châtaignes – poire pochée au vin rouge

ou

**PITHIVIER DE PINTADEAU ET CÈPES DE BORDEAUX**

Sauce Albufera – légumes d'automne glacés

ou

**LE ½ HOMARD DE 600gr (+8.00€)**

Décortiqué et farci aux poireaux – risotto verde – beurre nantais

---

### Desserts

**CHOCOLAT – BUENO – KUMKWAT**

Croquant et mousse chocolat au lait – crème façon Bueno – biscuit – kumkwat cru/cuit

ou

**TARTE TATIN**

Tatin tiède de pommes – caramel au beurre salé – crème battue à la cannelle

ou

**FROMAGE (+4,00€)**

L'assortiment de fromages belges et français – sirop de chez Charlier – pain à la Joup

---

**MENU ENFANT 25.00€**

Scampis au beurre d'ail

-----

Feuilleté de poulet champignons/crème

Carottes glacées – poire pochée – croquettes aux amandes

-----

« Comme les grands »

**CHOCOLAT – BUENO – KUMKWAT**

## COMMANDES

Au plus tard, jusqu'au jeudi précédent le réveillon (19 et 26/12)\*

\*En cas de demandes importantes, il est possible que nous stoppions les commandes avant ces dates

**Uniquement par téléphone**

**087/78.78.85**

## ENLÈVEMENT

**Au restaurant**, les 24 et 31/12 de 12h00 à 14h00

Afin de nous aider à garder des prix attractifs,  
merci de limiter les charges liées aux paiements électroniques

Privilégiez les paiements en espèces, svp

## NOS ESCARGOTS

**Disponible au restaurant, bien sûr**

Mais aussi dans différents commerces de la région :

« ABC Vins » à Battice

« Le Pub Grain d'Orge » à Hombourg

« La Petite épicerie » à Henri-Chapelle

## VINS

**Besoin d'un conseil pour le choix des vins ?**

Poussez, dès maintenant, la porte  
de chez « ABC vins » (rue de Herve 133d à Battice)

Ils vous conseilleront parfaitement pour accompagner notre menu.

