



L'ART DES METS TRAITEUR MENU NOEL

Les 24 et 25 décembre 2021

Enlèvement le 24 de 15h à 17h et le 25 de 10h à 12h

Entrée Au choix / 20 €

Crudo de daurade / Vinaigrette de tomates confites

OU

Crudo de Saint-Jacques / Caviar Avruga / Citron vert / Crème de potiron

OU

Macaronis légèrement gratinés / Ris de veau / Cèpes / Truffe / Jus de veau

OU

Déclinaison de foie gras / Echalotes caramélisées / Grenade / Pain perdu
brioché aux truffes

Plat Au choix / 26 €

Fricassée de ris de veau et homard / macaronis farcis au céleri rave
truffe / sauce bisque

OU

Cannelloni de boeuf confit et foie gras / champignons forestiers

OU

Suprême de chapon / sauce aux morilles / gratin dauphinois à l'emmental

Dessert Au choix / 12€

Buchette pistache framboise

OU

Biscuit sablé pur beurre / Moelleux chocolat noir au coeur coulant

OU

Eclair St-Honoré : confiture de lait et crème vanille

Toutes les commandes doivent être adressées avant le **jeudi**
23 à 18H et réglées à l'enlèvement

Horaire d'enlèvement le 24 de 15h à 17h et le 25 de 10h à 12h

Commandes par mail (info@artdesmetsmons.be) ou
par téléphone au 065 63 07 09

Règlement à l'avance de votre commande possible sur notre compte bancaire
BE56 00181259938

