Informations pratiques des fêtes de fin d'année 2023

POISSONNERIE - TRAITEUR

By La Cuisine de Papa

CHERS CLIENTS,

Les fêtes de fin d'année approchent à grand pas !

Pensez à commander vos plateaux, menus, poissons, crustacés, ...

- Le magasin sera ouvert du mercredi 20/12 au samedi 23/12 de 10h00 à 18h00 et du mercredi 27/12 au samedi 30/12 de 10h00 à 18h00.
- Les dimanches 24/12 ET 31/12 de 9h00 à 18h00, uniquement pour l'enlèvement de vos commandes.

Des créneaux horaires vous seront communiqués lors de votre commande :

- de 9h00 à 11h00
- de 11h00 à 13h00
- de 13h00 à 15h00
- de 15h00 à 17h00
- de 17h00 à 18h00
- Le menu proposé est disponible uniquement pour le 24/12 et le 31/12.
- Les commandes des menus, plateaux et préparations seront clôturées :
 - Noël le 18/12
 - Nouvel an le 24/12
- Les commandes se font par téléphone ou sur place au magasin (pas de mail, sms, Facebook, ...)
- Par téléphone du mardi au samedi de 9h00 à 20h00 081 / 73 81 00
- Au magasin du mercredi au samedi de 10h00 à 19h00 - Chaussée de Louvain 61, 5310 Éghezée

! IL N'Y AURA PAS DE PLATS TRAITEUR DANS NOTRE COMPTOIR CES 2 SEMAINES DE FÊTES !

! LES COMPTOIRS DE POISSONS ET CRUSTACÉS SERONT ACHALANDÉS, NÉANMOINS POUR ÊTRE SUR D'AVOIR LES QUANTITÉS SOUHAITÉES AINSI QUE LES PRODUITS DE VOTRE CHOIX, PENSEZ À COMMANDER !

! LES COMMANDES (MENUS, PLATEAUX, PRÉPARATIONS) PEUVENT ÊTRE CLÔTURÉES PLUS TÔT SI NOTRE CAPACITÉ À LES HONORER EST DÉPASSÉE.

Merci à vous et à bientôt

Aline et Thomas

Le menu de Noël et nouvel an 2023

POISSONNERIE-TRAITEUR

By La Cuisine de Papa

TRIO D'AMUSE BOUCHE

NOIX DE ST JACQUES, CRÉMEUX DE POTIMARRON À L'ORANGE,
CITRON CAVIAR ET PETITS LÉGUMES GLACÉS

OU

DUO DE QUENELLES DE FAISAN, MORILLES ET JUS DE TRUFFE,
RISSOLÉE DE CÉLERI BOULE

FILET DE ST PIERRE FINE CHAMPAGNE, CANNELLONI DE
CHAMPIGNONS SAUVAGES, MOUSSELINE DE CRESSON

OU

CAILLE ET SA FARCE, ESCALOPE DE FOIE DE CANARD, SAUCE
PORTO, GRATIN DAUPHINOIS AUX POIRES

CARAMELLO DE CHEZ "BEURRE ET MOI"

OU

DUO DE MOUSSE DE ROQUEFORT AUX FIGUES ET DE HERVE DOUX
AU SIROP DE LIÈGE

Menu : Amuse bouche, entrée, plat, dessert - 57,00€ / pers

Séparément : Amuse bouche (3 pièces) - 8,00€ / Entrée - 16,50€ / Plat - 27,00€ / Dessert - 8,50€

A commander uniquement par téléphone au 081 / 73 81 00

Clôture des commandes :

- Noël le 18 décembre
- Nouvel an le 23 décembre

Enlèvement des commandes le 24/12 de 9h00 à 18h00 et le 31/12 de 9h00 à 18h00

Le nombre de menu étant limité pour une bonne organisation, il n'est pas exclu que la clôture des commandes se fasse plus tôt

Nos plateaux

POISSONNERIE - TRAITEUR

By La Cuisine de Papa

PLATEAU ROYAL

*1/2 homard, 1/2 tourteau, langoustines,
gambas, bigorneaux, bulots, crevettes
bouquet, crevettes grises (décortiquées),
huitres plates, huitres creuses*

72,00

PLATEAU "TOUT CREVETTES"

*1/2 homard, gambas, langoustines, crevettes
bouquet, crevettes grises (décortiquées)*

42,00

PLATEAU "TOUT SAUMON"

*Saumon fumé extra doux, gravelax, saumon
Belle Vue, rilette de saumon fumé, saumon
brulé, tartare de saumon*

32,00

PLATEAU "PAPA"

*Tomate aux crevettes grises, saumon Belle
Vue, saumon fumé extra doux, terrine de
poissons, gambas*

32,00

Autres préparations et suggestions des fêtes de fin d'année 2023

POISSONNERIE - TRAITEUR

By La Cuisine de Papa

NOS TERRINES

POISSONS

<i>Lotte aux poireaux</i>	
<i>Caviarinne de Homard et St Jacques</i>	
<i>Rillettes de saumon fumé</i>	6,50 / 100GR
<i>St Jacques au cerfeuil</i>	
<i>Mousse de truite et saumon fumé</i>	8,50 / 100GR

VIANDES

<i>Caille fumée rôties, fois gras de canard et abricots californien</i>	13,50 / 100GR
<i>Mousse de jambon de Bourgogne au porto rouge</i>	8,50 / 100GR
<i>Foie gras de canard 100% morceaux</i>	13,50 / 100GR

NOS COQUILLES

<i>Coquille de poissons aux champignons</i>	8,50 / PIÈCE
<i>Coquille de noix de St Jacques au poireaux</i>	12,50 / PIÈCE

NOS "SOUPES" MAISON

<i>Soupe de poissons</i>	8,50 / L
<i>Bisque de Homard</i>	13,50 / L

NOS CROQUETTES

<i>Croquette aux crevettes</i>	4,50 / PIÈCE
<i>Croquette au fromage</i>	3,50 / PIÈCE
<i>Croquette au crabe</i>	4,00 / PIÈCE
<i>Croquette parmesan truffe</i>	4,50 / PIÈCE

NOS RAVIOLES

<i>Ravioles de crabe, fondue de poireaux, sauce vin blanc (5 pièces)</i>	22,00
<i>Ravioles de homard et tout petit légumes, sauce bisque (5 pièces)</i>	25,50
<i>Ravioles de faisan, morilles, jus de truffe, et céleri boule (5 pièces)</i>	22,00

NOS HOMARD

<i>Homard froid en Belle Vue</i>	1/2 - 28,00
	ENTIER - 56,00
<i>Homard chaud, sauce aux petits légumes, purée au cresson</i>	1/2 31,00
	ENTIER - 62,00

! Homards vivants ou cuits ; prix suivant la taille et le marché, Canadien ou Européen bleu !

SAUMON BELLE VUE

<i>Portion de : +- 150 gr (entrée)</i>	8,00
<i>+- 250 gr (plat)</i>	13,00
<i>+ garnitures (salade, tomate, œuf, citron, sauces)</i>	

Coquillages, crustacés, poissons frais, tout est possible sur commande.

Les deux dernières semaines de l'année seront très chargées, veuillez au maximum prévoir vos commandes à l'avance, tout ne sera pas disponible en magasin.

Clôture des commandes :

- Noël le 18 décembre
- Nouvel an le 23 décembre