

rue de Huy 23 - 4280 Hannut
019/51.24.28 | f o
info@lescomtesdechampagne.be
www.lescomtesdechampagne.be
TVA BE0464.843.004

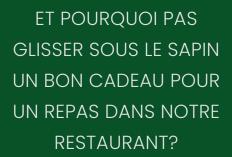
Afin de mieux vous servir... Commandes souhaitées au plus tard:

le **17 décembre** pour Noël le **26 décembre** pour le Nouvel-An

UNIQUEMENT par e-mail ou téléphone

Nos prix s'entendent par personne, TVA Comprise et sans service.









ARTISAN - TRAITEUR



PLATS A EMPORTER
FETES DE FIN D'ANNEE
2024

SUGGESTIONS

Bisque de homard et sa raviole	9,50€
Homard en Bellevue (enitier : 700g)	55,00€
Demi homard en Bellevue	29,00€
Homard aux petits légumes (entier : 700g)	55,00€
Demi homard aux petits légumes	29,00€
Foie gras de canard 95	5,00€/Kg
Foie gras d'oie 120),00€/Kg
6 Huitres, pain huitres et citron	15,00€
Plateau de fromages en fin de repas	9,50€
Δ la place du dessert	+350€



MENU DE FETES

49€ [Entrée - plat - Dessert] 59€ [2 Entrées - plat - Dessert]

Rosace de Saint-	OU A LA CARTE
Jacques, saumon	24,00€
gravlax ét crème d'avocat	
Chausson de	

Chausson de langoustine, fondue de 23,00€ poireau et céleri confit

Filet de chevreuil, poivrade et marcassin à la graine de moutarde. Pomme 29,00€ amandine et légumes oubliés

Filet de pintade au diamant noir, gratin de 27,00€ légumes et pommes amandine

ou

ou

Lotte au cidre et céleri 28.00€



BUFFET

45,00€ [Dessert compris]

Pour Minimum 10 personnes

Cocktail de homard au piment d'Espelette

Marbré de Saint-Jacques au cerfeuil

Cœur de saumon fumé à chaud, épices du Nord

Pâté de chevreuil à la liégeoise

Cannelloni de magret de canard fumé et sa truffe

Roulé de foie gras d'oie et pistache

Suprême de caille à la truffe

Émincé de salaisons de nos Ardennes

Pains, beurre, salades et sauces

DESSERTS

Bûche de Noël aux 3 chocolats Valrhona /Gâteau de l'An fruits exotiques

ou

Gâteau glacé croquant Vanille - praliné