



Traiteur Ghilain et Fille

Carte fin d'année 2022

Entrées froides.

Terrine de foie gras d'oie au confit de youhou	18,00 €
Saumon fumé extra -doux	18,00 €
Salade folle de Parme aux fruits de saison.. ..	15,50 €
Le demi- homard garni en Belle -Vue	Prix du jour

Entrées chaudes

Dos de saumon à l'Ostendaise	18,00 €
Tartelette chaude façon Tatins de foie gras aux pommes.....	19,00 €
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, fondu de poireaux	18,00 €
Vol au vent de sole aux queues d'écrevisse.....	20,00 €
Scampis à l'ail diablo	16,00 €
Croquette aux fromages	deux pièces 8,00 €
Croquettes aux crevettes	10,00 €

Les gibiers

Filet de marcassin, duxelle aux champignons des bois	20,00 €
Vol au vent de faisan, champignons crème	21,00 €
Filet de lièvre au poivre de séchovan, pommes & airelles	23,00 €
Faisan Brabançonne produit du terroir	22,00 €
Filet de chevreuil grand veneur, pommes et airelles	22,00 €

Plats chauds

Filet de poularde façon brabançonne	17,50 €
La ballottine de dinde farcie, pomme et airelles	17,00 €
Ris de veau aux graines de moutarde	23,00 €
Filet pur bleu blanc Belge au poivre vert	22,00 €
Filet de veau Orloff	17,00 €
Magret de canard aux griottes	18,00 €
Jambonneau aux graines de moutarde, chicon braisé	16,00 €

Desserts:

Buchette Ice vanille bourbon spéculoos.....	7,00 €
The ring amaretti.....	7,00 €
Délice glacé aux pommes caramel	6,00 €
Gâteau de circonstance (crème fraîche minimum 4 personnes	7,00 €
Uniquement sur commande: Plateau de crustacés avec ou sans homard .minim. 4p	prix du jour

