



Traiteur Ghilain

Menu Création



Choix d'une entrée froide ou chaude

Entrées froides.

Carpaccio de saumon huile parfumé au pesto, copeaux de parmesan et persil plat.

Ou

Tartare aux deux saumons, salade de pâte de riz

Ou

Carpaccio de bœuf irlandais, salade Roquette à l'huile de truffe blanche

Ou

Salade folle de parme et jambon fumé sur lit de frisée blanche vinaigrette de xérès.



Entrées chaudes.

Velouté d'asperges de Malines aux crevettes grises

Ou

Gratin de gambas enrobé de lard fumé sur lit de pâte de riz.

Ou

Le cœur de saumon Royal des mers de Norvège dans un bouillon parfumé aux épices thaï, citronnelle.

Ou

Soufflé de cabillaud et scampis sauce curry léger



Plats de résistance

Médaille de canette, sauce chocolat au poivre noir salade mixte vinaigrette de xérès

Pommes rissolées

Ou

Curry d'agneau à l'indienne. Pommes persillées.

Ou

Suprême de pintade fourrée aux cubes de légumes et mozzarella, purée de céleri rave.

Ou

Le filet pur de veau à l'ancienne, gratin dauphinois (suppl. 5,00€pp)

Ou

Paupiette de dindonneau, sauce périgourdine pommes nouvelles persillées

Ou

Jalousie de filet de canette sauvage aux griottes

Pommes nouvelles rissolées



Les desserts

Vacherin vanille framboise

Ou

Carpaccio d'ananas, sorbet citron et passion

Ou

L'assiette du chef (tartelette aux fruits et glace)

Ou

Délice aux kiwis glacés, parfumé de Cointreau

Ou

Tartelette aux pommes crumble maison flambée au Calvados.

Ou

La petite coupelle de glace à l'Amaretto maison

Ou

Aumônière de crêpe pommes et glace au beurre salé

Ou

Glace vanille double crème & meringue flambée

Ou

Produit du terroir la petite sibérienne flambée au Cointreau.

Formule forfaitaire avec menu, vins et service

Service compris pour une prestation de 4h parés les heures sont à la charge du client



A discrétion.

Vin rouge : Courros bordeaux coup de cœur 2022

Vin blanc : Riesling sec 2022

Eau plate et pétillante



Café et thé

Nos menus évoluant au fil des saisons, sont donnés à titre indicatif, sous réserve des disponibilités du marché
Menu à titre indicatif