



Service traiteur 2019 Noël-Nouvel An



Restaurant OUVERT à midi
le Jour de Noël et le soir du
31 décembre et entre Noël et
Nouvel An

NOS SAUCES : Les Chefs proposent à leurs adeptes du fourneau, leurs sauces créatives à chauffer et prêtes à servir :

Pour accompagner	Poisson & crustacés	Volaille	Viande	Gibier	Prix ½ litre	Prix 1 litre
Crème fleurette vinaigre estragon	*	*			9€	17€
Sauce caramel de grenade			*	*	11€	20€
Sauce crème au jus de viande à la truffe noire		*	*	*	15€	28€

A LA CARTE... (Pour info, nous proposons les plats séparément à la carte)

- Foie gras de canard cuit au torchon et son concassé de pistaches, noisettes et amandes, compotée de prunes parfumée au poivre sauvage et brioche maison toastée..... **22€**
- Carpaccio de St-Jacques, pommade de topinambour, truffe fraîche, énokis, radis noir et huile de charbon **24€**
- Filet de Flétan en pêche durable, petits pois et légumes croquants en fraîcheur, riz pilaw et crème fleurette au safran..... **25€**
- Un homard (taille 600-700g) en coque, riz pilaw, petits légumes croquants, herbes fraîches et sa crème fleurette au vinaigre d'estragon..... **52€**
- Tronçon de cuissot de Biche Gaume/Ardenne, pesto aux noix, mousseline de céleri au café et mini carottes en couleurs, champignons sautés et fine sauce caramel de grenade..... **31€**

LES DESSERTS... Nos desserts **CRÉATION...**

- Bûche de Noël : Sur un biscuit opéra chocolat pistache, crémeux chocolat Guanaja Grand Cru et bavaois aux fruits de la passion..... **(servi à Noël) 11€**
- Assiette Gourmande de notre pâtissière..... **(servi au Nouvel an) 13€**

MAIS ÉGALEMENT... à emporter ou à offrir

- Au poids : **Le Foie Gras** de Canard cuit au torchon à **118€/kg**
- **La soupe de poissons** à **7€ / ½ litre / 12€/litre** - Accompagnée de ses croutons et rouille maison
- **Caviar Royal Belge de Turnhout** la boîte/30gr **69,00€**
Accompagné d'une crème montée et ses dentelles de pain
- **Huîtres creuses** n°3 sur plateau avec algues, citron jaune et vinaigrette d'échalotes au vin rouge
6x huîtres : **12€** / 12x huîtres : **22€**

6-7 Rue du Pont d'Oye 6720 Habay-la-Neuve
+32(0)63/ 42 22 43 info@lesforges.be
www.lesforges.be

Avec nos vœux les plus Gourmands
La Famille Thiry et toute son équipe

MENU À 49€

Foie gras de canard cuit au torchon et son concassé de pistaches, noisettes et amandes, compotée de prunes parfumée au poivre sauvage et brioche maison toastée

OU

Filet de Flétan en pêche durable, petits pois et légumes croquants en fraîcheur, riz pilaw et crème fleurette au safran

~ ~ ~

Tronçon de cuissot de Biche Gaume/Ardenne, pesto aux noix, mousseline de céleri au café et mini carottes en couleurs, champignons sautés et fine sauce caramel de grenade

MENU À 59€

Carpaccio de St-Jacques, pommade de topinambour, truffe fraîche, énokis, radis noir et huile de charbon

~ ~ ~

Un demi-homard (taille 600-700g) en coque, riz pilaw, petits légumes croquants, herbes fraîches et sa crème fleurette au vinaigre d'estragon

Nos desserts **Création...**

Servi à Noël :

Bûche de Noël : Sur un biscuit opéra chocolat pistache, crémeux chocolat Guanaja Grand Cru, bavaois aux fruits de la passion

Servi au Nouvel an :

Assiette Gourmande de notre pâtissière

IDÉE CADEAU : Bon Cadeau pour nos menus à thème, nos Soirées Vignerannes, un séjour douillet à l'hôtel ou un bon de valeur pour un moment à la carte !