



vous présente ses meilleurs vœux pour 2014...  
Suite au succès rencontré les années précédentes,  
voici différents menus, plats ou buffet à emporter

### Réservations :

**Tel (04/227 63 48 ou 0494/84 77 72)**

**Fax (04/227 63 78) ou**

**E-mail (info@cheznous-resto.be)**

**MENU 3 SERVICES À 40 €**

**MENU 4 SERVICES À 50 €**

### Entrées froides (13 €)

- Corolle croustillante de saumon en tartare, crème double et ricotta au cerfeuil et persil plat
- Carpaccio de langoustines crues marinées au gingembre et jus de yuzu, chips de betterave rouge
- Terrine de homard à la coriandre et au pamplemousse
- Mille-feuilles croquant au foie gras, poire et pain d'épices
- Terrine de chevreuil confiture d'oignon à l'orange et son toast brioché
- Tartare de thon rouge aux fruits exotiques, mesclun arrosé au vinaigre de framboise

### Entrées chaudes (16 €)

- Foie gras poêlé, crème de patate douce, vinaigrette à l'arabica, crumble de noix de cajou, salade aux herbes



- Noix de Saint-Jacques aux marrons, sauce aux agrumes
- Papillote de turbot à l'italienne
- Cannellonis au confit de canard et tuile de parmesan
- Risotto aux cèpes et pousses d'épinard parfumé à la truffe blanche et cuisson de caille rôtie

### Plats (19 €)

- Craquant de filet mignon de veau au balsamique, poire farcie aux fruits secs et cwènes di gatte
- Tournedos Rossini de biche, gratin dauphinois à la truffe et légumes oubliés
- Noisette de chevreuil, sauce poivrée, purée de châtaignes, et cannelloni de champignons des bois
- Filet de Saint-Pierre à la mousseline d'artichaut, linguine aux tomates confites (+ 5 €)
- Faisan au four, purée de pommes de terre, chou rouge et sabayon à la moutarde
- Saumon aux pétoncles et crème de girolles sur lit moelleux de boulgour

### Options

- Dinde de Noël farcie aux pommes et marrons accompagné d'airelles américaines, légumes d'hiver et pommes Rösti (8 couverts)
- Bisque de homard et sa garniture (7 €)
- Crème de champignons (5 €)



### Desserts (7 €)

- Verrine de bûche à l'orange
- Délice aux amandes et poires caramélisées
- Charlotte pomme-chocolat, caramel laitier
- Mini-ananas caramélisé au gingembre et sa crème chiboust
- Petit tajine de figues à la crème de riz

### Conditions

**Commandes acceptées jusqu'au 23 décembre avant midi pour Noël, jusqu'au 30 décembre avant midi pour le nouvel an**

#### Livraison ou enlèvement de votre commande :

Enlèvement de votre commande : les mardis 24/12 et 31/12 dans notre atelier situé rue Joseph Clockers 25 à 4041 Vottem entre 10H00 et 18H00 .

Les livraisons (sur demande) se feront les mardis 24/12 et 31/12 entre 8h00 et 14h00. L'heure de notre passage vous sera communiquée la veille, par téléphone.

#### Frais de livraison :

Livraison gratuite dans un rayon de 30 km (pour les commandes supérieures à 265 €) et de 80 km (pour les commandes supérieures à 850 €).

Pour les commandes inférieures à 265 € : frais de livraison au cas par cas.

#### Règlement de votre commande :

En espèces, à l'enlèvement ou à la livraison.

#### Confirmation :

Une confirmation vous sera envoyée par e-mail, dès réception de votre commande.



**Buffet à 45 €/personne (+ 2 € si dessert)  
(min. 30 personnes)**

**Plats froids (poissons et crustacés) :**

Truite et elbot fumés  
Tartare de saumon et de thon  
Saumon fumé et mariné à cru  
Mini-blinis aux œufs de saumon  
Salade de blé et de concombre à l'aneth  
Pommes de terre scandinaves, sauce aux herbes  
Sauce 'Gravlax', crème aigre, crème aux baies roses, sauce à la crème double  
Riz créole  
Plateau d'araignées de mer au citron vert  
Salade fraîcheur antillaise servie en noix de coco

**Plats froids (viandes) :**

Assortiments de terrines et pâtés et son pain brioché  
Jambon à l'os braisé sur griffe et ses condiments  
Pain toasté, pain aux noix, raisins, pain d'épices  
Foie gras en terrine  
Salade de blé à l'huile de truffes  
Assortiment de crudités

**Plats chauds :**

Civet de biche 'grand veneur', pommes airelles, purée de céleri  
Riz aux petits légumes parfumé aux herbes et pavé de saumon lardé et grillé  
Gratin dauphinois, Tian de légumes au thym  
Brochette de poulet jaune à la moutarde de Gand  
Onglet à l'échalote sauce bordelaise  
Fricassée de cuisses de canard et gésiers confits sur lit de pousses d'épinards et vinaigrette de framboise  
Braisé de pintadeau à la Chimay

**Desserts :**

Assortiment de gâteaux réductions et mousse au deux chocolats