

Menus de Fêtes à emporter

Trio de mises en bouche festives

Praline de Foie gras
Cylindre de cabillaud et saumon
Verrine de poulet fumé à la mangue, crumble aux noix de cajou

Les Entrées froides

Gravlax de saumon, coulis contrasté, pickles de légumes
Carpaccio des tomates colorées et burrata, fines huile d'olive et condiments 
Galantine de volaille au foie gras, caramel au Porto
Terrine de Foie gras, chutney d'ananas, spéculoos

Les Entrées chaudes

Croustillant de scampi au curry et lait de coco
Filet de rouget grillé, salade de chorizo, mousse de topinambours
Soupe de Cèpes et Foie poêlé

Les Plats

Paupiette de biche aux châtaignes et pommes
Suprême de poulet jaune et au jus de morilles
Roulade de veau farcie aux potimarrons et noisettes, jus réduit
Le burger d'épeautre au provolone, coulis de tomate aux légumes du Sud et ricotta 

Afin de faciliter la mise en œuvre du repas nous avons sélectionné un assortiment d'accompagnements pouvant s'accorder avec tous les plats :
Panier de légumes de pleine terre, croquette de rizotto à la truffe
Rösti, poire à la passion

Les Desserts

Buchette chocolat, fruits des bois
Croquant caramel au beurre salé

Le menu Complet vous est proposé au prix de 42€
Avec une seule entrée au prix de 37.50€

Pour Noël, les commandes doivent être passées pour le 16/12
Pour le Nouvel an pour le 23/12

eliseemois@hotmail.be ou 0497166051

Une fiche technique vous sera remise afin de vous aider
au dressage des assiettes.

Les menus sont à emporter à l'atelier
Route de Marche 7A à Baillonville
le 24/12 et le 31/12 de 11 à 15h

ÉLISE
MOIS  TRAITEUR
& EVENT



Buffet Froid de Fêtes à emporter

Trio de mises en bouche festives

Praline de Foie gras
Cylindre de cabillaud et saumon
Verrine de poulet fumé à la mangue, crumble aux noix de cajou

Les Poissons

Gravlax de saumon, coulis contrasté, pickles de légumes
Salade de Scampi aux parfums d'Asie
Terrine de saumon aux baies de Godji
Les belles crevettes bouquet

Les Viandes

Terrine de Foie gras, chutney d'ananas, spéculoos
Galantine de volaille au foie gras, caramel au Porto
Salade de magret de canard au sirop de gingembre et noix
Pâté de canard en croûte
Jambon ibérique
Boudin blanc à la mandarine

Les Accompagnements

Mesclun
Taboulé libanais, Salade de penne à l'italienne
Salade de panais aux pommes, Petits pains et beurre

Les Desserts

Buchette chocolat, fruits des bois
Croquant caramel au beurre salé
Macarons
Petits fours

Le buffet froid hors mises en bouche et hors dessert
vous est proposé au prix de 35€
Le buffet Complet au prix de 45€

Pour Noël, les commandes doivent être passées pour le 16/12
Pour le Nouvel an pour le 23/12

eliseemois@hotmail.be ou 0497166051

La formule buffet est proposée à partir de 10 personnes

Les menus sont à emporter à l'atelier Route de Marche 7A à Baillonville
le 24/12 et le 31/12 de 11 à 15h

ÉLISE
MOIS

TRAITEUR
& EVENT

