

Menu de Saint-Valentin



Disponible du vendredi 8 au dimanche 17 février
Le jeudi 14, uniquement ce menu vous sera proposé

Bruschetta tiède de langoustines et d'avocat
Filet de rouget en escabèche (mi-cuit, mariné)
Émincé de poires et fenouil à la graine de moutarde
et/ou

Les escalopes de foie gras poêlées
Tarte fine d'échalotes – salade de mâche - vinaigrette cassis

Le filet de canette basse température – mousseline de panais
Aigres-doux à l'orange et aux épices
Frites de patates douces
Ou

Dos de skreï légèrement saumuré en écaille de St Jacques
Cannelloni de céleri rave – jus de poule aux brisures de truffe
Purée fine de charlottes au beurre d'Aubel

COCO / PASSION

Composition autour de la noix de coco et du fruit de la passion
ou
L'assiette de fromages belges et français, sirop charlier (sup.4.00€)

Menu 3 services (1 entrée au choix– 1 plat au choix – dessert) : 40.00€

Menu 4 services (les 2 entrées – 1 plat au choix - dessert) : 45.00€

Réservation au 087/78.78.85

À EMPORTER

Pour fêter la St Valentin à la maison...
le menu est aussi disponible à emporter

3 services à 33.00€/pp ou 4 services à 38.00€/pp

Commande au plus tard 2 jours à l'avance au 087/78.78.85

ou par mail à info@traiteurthierry.be

Enlèvement le 14 février : De 15h00 à 17h00 à l'atelier (Rue de Rémersdael, 33 à Hombourg) – Pas de terminal de paiement par carte