



SUGGESTIONS TRAITEUR

POUR LE WEEK-END PROCHAIN

- vendredi 23 et samedi 24 octobre -

Menu saisonnier traiteur

(3 services: 32.50€/pp)

Livré/emporté vendredi et samedi – peut être consommé le dimanche

Velouté de cèpes de Bordeaux – dés de foie gras poêlés – lard fumé crème battue aux noisettes torréfiées

Beaujolais-Villages blanc 2019 - Pascal Granger (chardonnay minéral) 10.00€

Duo de volaille de La ferme de Gérard Sart et Gambas grillées Jus de crustacés/butternut au safran – pommes de terre farcies aux herbes

Blanc : Pouilly-Fuissé « vieilles vignes » 2018 - JJ Litaud (chardonnay plus structuré passé en fût) 21.00€

Rouge : « Tamarius » du Mas Crémât - IGP Côtes Catalanes – syrah/grenache noire/marselan 2018 9.00€

Croquant chocolat/crème brûlée à l'orange – confit d'ailles

Commande du menu au plus tard **le jeudi 22 octobre à 14h00** au **087/78.78.85**

Les plats traiteurs aux choix

Vendredi 23 samedi 24 octobre

***COUSCOUS ROYAL 12.50€**

(merguez-boulette-brochette de porc-agneau-poulet)

***Médailon de veau aux cèpes de Bordeaux – légumes et röstis 16.00€**

*** Duo de volaille de La ferme de Gérard Sart et Gambas grillées
Jus de crustacés/butternut au safran – pommes de terre farcie aux herbes 16.00€**

*** Filet de biche rôti – jus de poires aux épices et cacao – cwennes di gate
Garnitures du moment 20.00€**

Commande des plats au plus tard le jeudi 22/10 avant 14h00 par téléphone au 087/78.78.85
Enlèvement au restaurant entre 18h00 et 18h30 – livraison vendredi et samedi entre 16h00 et 18h00

Pour la région de Herve, Battice, Julémont, Charneux,... :
Commandez chez nous et enlever votre commande chez ABC Vins
(Rue de Herve 133D à Battice)
Uniquement le samedi entre 16h00 à 18h30

Restaurant «Le cochon embouteillé » Centre, 47 – 4852 Hombourg - www.le-cochon-embouteille.be

Paiement en espèce : Merci de préparer le compte exact

Paiement par virement : BE22.0689.3151.2447 (communication : jour + nom de la commande)