



SUGGESTIONS TRAITEUR

WEEK-END PROCHAIN
- vendredi 27 et samedi 28 novembre -

LE MENU SAISONNIER

Livré/emporté vendredi et samedi – peut être consommé le dimanche
(3 services: 32.50€/pp)

Notre terrine de foie gras de canard
Confit de poire aux épices douces – brioche maison
Ou

Moelleux de poisson et crevettes grises – tagliatelles de courgette
Beurre blanc au citron vert et aux herbes

Aiguillettes de gigue biche de nos Ardennes – sauce à la graine de moutarde
Écrasée de charlottes aux marrons – poire – chanterelles – céleri rave
Ou

Filet pur de porc d'Aubel « basse température » – compotée d'oignons au romarin
Croquette de TriDieu et de jambon de Montzen – réduction de Joup au sirop - grenailles

Mousse légère au chocolat noir – crème anglaise à l'orange – fruits secs caramélisés

Commande du menu au plus tard le jeudi 26 novembre à 14h00 au 087/78.78.85

LES PLATS EN SUGGESTION aux choix

Vendredi 27 et 28 novembre

*La cuisse de canard confite – aigre-doux à l'orange - pommes sarladaises – haricots verts 12.50€

* Aiguillettes de gigue biche de nos Ardennes – sauce à la graine de moutarde
Écrasée de charlottes aux marrons – poire – chanterelles – céleri rave 16.00€

* Filet pur de porc d'Aubel « basse température » – compotée d'oignons au romarin
Croquette de TriDieu et de jambon de Montzen – réduction de Joup au sirop – grenailles 16.00€

*St Jacques « coquille » de Dieppe - Moelleux de poisson et crevettes grises – tagliatelles de courgette
Beurre blanc au citron vert et aux herbes - grenailles 20.00€

Plat enfant : Vol-au-vent de poulet de Julémont – croquettes aux amandes 10.00€

Commande des plats au plus tard le jeudi 16/11 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

Les vins

Blanc : -Beaujolais-Villages blanc 2019 - Pascal Granger 10.00€
-Pouilly Fuissé « vieilles vignes » 2018 JJ Litaud 21.00€
Rouge :- « Tamarius » du Mas Crémât – IGP Côtes Catalanes –
syrah/grenache noire/marselan 2018 9.00€
- Fitou « Anthociane » Mas des Caprices 2016 23.50€

Notre carte des vins entièrement disponible à emporter (voir sur le site)

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

Les petits-gris de notre élevage
au beurre d'ail en biscuit

8.00€/12pc



RETROUVEZ LES AUSSI...

Chez ABC Vins à Battice,
À la boucherie Lejeune à Aubel,
Au Coin du Pub à Hombourg,
À La Commanderie 7 à Fouron
La Ferme de Gérard Sart à Julémont