



SUGGESTIONS TRAITEUR

WEEK-END PROCHAIN

- vendredi 5 et samedi 6 mars -

LE MENU SAISONNIER

(3 services: 32.50€/pp)

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie (sans arêtes) grillé sur la peau
Mousseline de pommes de terre à la truite fumée – sauce vierge clémentine/amandes torréfiées

Suprême de poulet « de la ferme de Gérard Sart » moelleux
Ris de veau croustillant - Tagliatelles aux brisures de truffe – jus corsé

Fondant tiède au chocolat noir – mangues confites – anglaise à la vanille

OU

LE MENU HOMARD

(4 services: 55.00€/pp – un homard de 600gr/pp)

La première moitié simplement froide
Salade d'herbes – mayonnaise au cresson de fontaine

Les coudes dans une bisque des carcasses au safran

La deuxième moitié décortiquée « à l'asiatique »
Laqué soja/gingembre/sésame – wok de légumes – riz basmati

Fondant tiède au chocolat noir – mangues confites – anglaise à la vanille



LES PLATS UNIQUES aux choix

Vendredi 5 et samedi 6 mars

* **Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie (sans arêtes) grillé sur la peau 16.00€**
Mousseline de pommes de terre à la truite fumée – sauce vierge clémentine/amandes torréfiées

* **Suprême de poulet « de la ferme de Gérard Sart » moelleux 16.00€**
Ris de veau croustillant - Tagliatelles aux brisures de truffe – jus corsé

* Menu enfant: Pennes maison (bolo-crème champignons) + fondant au chocolat 10.00€

Commande au plus tard le jeudi 4/03 avant 14h00 par téléphone au 087/78.78.85

ENLÈVEMENT - au restaurant : les vendredi et samedi entre 17h00 et 18h00



Chez ABC Vins : uniquement le samedi de 16h00 à 18h30 (paiement uniquement en espèce)

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

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