

Menus de fêtes



2021



TRAITEUR

« Cette année, nous vous proposons un menu 4 services différent pour chaque réveillon ainsi qu'un menu 'tout terroir' en 3 services, disponible du 24 au 31 décembre.

*Nous vous souhaitons de bonnes fêtes,
Thierry, Sandra, Alexis et Laly »*

COMMANDES

jusqu'au lundi précédent le réveillon (20 et 27/12)

uniquement par téléphone

087/78.78.85

ENLÈVEMENT

Au restaurant à Hombourg les 24 et 31/12 de 10h00 à 12h00

le 25/12, de 11h00 à 12h00

Chez « ABC Vin » à Battice (rue de Herve, 133D), les 24 et 31/12 de 10h00 à 11h00

!!! Paiement uniquement en espèce

FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard maison sur commande

12.00€/100gr

NOS ESCARGOTS

Petits-gris au beurre d'ail en biscuit

8.50€/les 12

RESTAURANT - LE COCHON EMBOUTEILLÉ - TRAITEUR

centre, 47 à 4852 Hombourg
www.le-cochon-embouteille.be



– **Menu de Noël** –
24 et 25 décembre
 4 services 45.00€/pp



Foie gras de canard mi-cuit au gewurztraminer
 confit de poires aux épices douces – brioche maison

*Gewurztraminer « Cuvée Martin » 2018
 Domaine R. Meyer 13.50€*

Papillote de St Jacques « coquille » de Dieppe – poireaux d'hiver
 émulsion au cidre Constant-Berger

*Mâcon-Charnay 2020
 Domaine R. et R.Gaillard 13.00€*

Suprême de faisan basse température – Parmentier de cuisson confite – jus des carcasses
 flambées au Cognac – pomme rainette – scarole farcie aux marrons et laquée au café

*Faugères rouge « Grande Réserve » 2017
 Domaine Ollier-Taillefer 16.00€*

Tarte au chocolat Gianduja /crème brûlée noisettes
 coulis mandarine/shiso



MENU « Terroir en fête »

24-25 et 31 décembre – 3 services 35.00€/pp



Truite de La commanderie fumée à froid – tartare pommes/céleri
 Sauce vierge au cidre Constant-Berger/betterave/noisettes



Bœuf « Bleue des Prés » en 2 façons – légumes racines – pommes amandines
 (le filet pur rôti et l'effilochée à la Joup)

Poire et chocolat Didier Smeets – caramel beurre salé



Merry Christmas



Menu de réveillon du Nouvel An –
31 décembre
 4 services : 47.00€/pp

Fraicheur de homard décortiqué – fine gelée aux herbes – taboulé de chou-fleur
 condiment orange/vadouvan – sarasin torréfié

*Bordeaux blanc « Cuvée Prestige » 2019
 Château de Bonhoste 13.00€*

Foie gras de canard poêlé – Consommé fumé de queue de bœuf
 Pain au levain grillé aux champignons des bois et lard de Colonnata

*Bourgogne blanc « Origine » 2019
 Laurent Fournier 17.00€
 (convient pour les deux entrées)*

Filet de biche rôti – sauce aux 4 épices et chocolat amer – poire au vin rouge
 tatin de chicon – chou-chou – gratin de charlotte et potimarron


*Costières de Nîmes rouge
 « Les Perrottes » 2018
 Domaine de Poulvarel 15.00€*

Le célèbre Snickers revisité

Mousse pop-corn – crumble – caramel beurre salé
 croquant chocolat – cacahuètes grillées



Nous n'accepterons aucun changement dans les menus

<p>Menu enfant 15.00€ (portion pour enfant de 12 ans max)</p>  <p>Velouté de Potimarron</p> <hr/> <p>Poulet fermier, croquette de macaroni, ketchup maison</p> <hr/> <p>Mousse chocolat au lait</p>
