

# 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](http://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  
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 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

**Menu enfant 15.00€**  
(portion pour enfant de 12 ans max)

 Velouté de Potimarron

Poulet fermier, croquette de macaroni,  
ketchup maison

mousse chocolat au lait