

# Menu de Noël

Assortiment de 4 amuse-gueule chauds mini-pizza,  
bouchée aux crevettes,  
roulade jambon-fromage, quiche au jambon et brocoli

Soupe à la bretonne garnie aux scampis et basilic

Aiglefin et saumon fumé maison  
sauce safran

Orloff de dinde de Noël,  
sauce champignons des bois

Légumes d'hiver :  
Légumes au wok, endives, gratin de chou-fleur  
et tomate au pesto

Croquettes fraîches (6 p.p.)

**23 euro/pers.**

Les menus ne peuvent pas être modifiés !!!

# Menu de Nouvel An

Assortiment de 4 amuse-gueule chauds mini-pizza,  
bouchée aux crevettes,  
roulade jambon-fromage, quiche au jambon et brocoli

Velouté aux asperges vertes avec mascarpone

Cassolette de scampis méridionale

Suprême de filet de pintade sauce aux airelles

Légumes d'hiver :  
Légumes au wok, tomate au pesto, gratin de chou-fleur  
et endives caramélisées

Croquettes fraîches (6 p.p.)

**23 euro/pers.**

Les menus ne peuvent pas être modifiés !!!

Conseil du chef :

Préchauffez le four à 175° pour réchauffer vos plats.

Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium. Baissez le four à 150°. Enfouissez pendant 40/50 min.



2017/2018

Fêtes de fin d'année



BOUCHERIE  
**DÉLICE**

Dronckaertstraat 40 Rekkem

☎ 056 41 13 81