

Joyeux Noël & BONNE Année

MENU TRAITEUR



LE TRIO DE MISES EN BOUCHE | 10€

Carpaccio de St Jacques Vinaigrette acidulée
Feuillantine de mi-cuit de Saumon aux Herbes fraîches
Toast au foie Gras

ENTRÉES FROIDES | 15€

Les 6 Huitres de Zélande
Le Foie gras du chef au Glenfiddich et sa Brioche au beurre (+5€ en menu)
Le ½ Homard Belle-Vue (+5€ en menu)

ENTRÉES CHAUDES | 15€

Les 6 Huitres de Zélande gratinées « Fine Champagne »
Les Saint-Jacques « juste snackées » sur mousseline de Carottes et beurre aux Agrumes
Le Médaillon de Riz de Veau flambé à l'Amagnac et Champignons des bois

PLATS | 20€

Le Médaillon de Biche, sauce Vin rouge et ses Légumes de saison
La Roulade de Sole aux 2 Saumons, sauce Vin blanc, Pointes vertes et Pommes natures au Safran
Le ½ Homard aux petits Légumes (+5€ en menu)
Le Roti de Chapon sur peau, sauce Grand veneur, gratin au Cantal et Pommes aux aïrelles

DESSERTS | 7€

Le Baba au Rhum agricole
La Cabosse au Chocolat
Le Sy'tron

MENU À 40€

Mises en bouche +
Entrée (froide ou chaude) +
Plat +
Dessert



MENU À 50€

Mises en bouche +
2 entrées (froide et chaude) +
Plat +
Dessert

LE PLATEAU RACLETTE | 11€

Fromage de Savoie au Lait Cru - Assortiment de charcuterie

Commandes et/ou informations à info@le-13.be ou 0479/94.50.07
(au plus tard pour le 21/12 à 12h pour Noël et pour le 28/12 à 12h pour nouvel an)
Retrait le 24 et le 31 entre 11h à 14h