



# Noël & Nouvel An 2024

Traiteur – Plateaux de fruits de mer

Huîtres – Poissons – Caviars

## Horaires

- 23 et 30 décembre **10h00 – 14h00**  
*(Retrait des commandes et vente)*
- 24 et 31 décembre **10h00 – 18h30**  
*(Retrait des commandes et vente)*
- 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier  
**10h00 – 12h00**  
*(Uniquement retrait des commandes)*

Afin d'assurer un service rapide et efficace, toute commande doit être **passée en magasin et validée par un acompte**

- **Jusqu'au vendredi 20 décembre inclus** pour les commandes de Noël
- **Jusqu'au vendredi 27 décembre inclus** pour les commandes de Nouvel An.

***Nous ne prendrons pas en compte les commandes par téléphone ou internet (Facebook ou emails)***

+32 (0)67 41 07 97

Rue de Namur 63, 1400 Nivelles

## Plateaux de fruits de mer\*

(Cuisson sur place)

- **Le matelot 42,95€/ pp**

3 huîtres creuses Fines de Claire n°3, 1 tourteau entier, 2 gambas sauvages royales, 1 langoustine, 3 bulots, 3 crevettes royales.

- **Le classique 59€/pp**

6 huîtres creuses Fines de Claire n°3, ½ tourteau, 3 gambas sauvages royales, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises entières, 6 crevettes royales, coquillages, 2 sauces.

- **Le royal 79€/pp**

6 huîtres creuses Fines de Claire n°3, ½ homard, ½ tourteau, 3 gambas sauvages royales, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises entières, 6 crevettes royales, coquillages, 2 sauces.

*\*aucune modification possible sur les plateaux. Retrouvez les produits à la pièce via notre bon de commande.*

## **Plateau plancha 28,95 € / pp (+/-300g)**

Calamars, thon, brosse, saumon, espadon, gambas, scampis marinés et Saint-Jacques.

## **Saumon en belle-vue 64,95 € / Kg**

Garnitures et sauces (portion à partir de 500g).

## Les classiques

- Bisque de homard
- Soupe de poisson
- Saumon fumé écossais
- Mi-cuit de saumon caramélisé
- Saint-Jacques
- Salades apéritives
- Croquettes de crevettes grises
- Tomates crevettes
- Terrines de poisson

## Les huîtres

### Les creuses

- Marennes Oléron n° 3 1,50€ pce
- Cancale Céline n° 3 2,00€ pce
- Gillardeau n°4 3,20€ pce
- Oysri Irlandaise n°3 2,60€ pce

### La plate

- Plate de Zélande 4° 2,50€ pce



## Préparation de nos homards canadiens et bretons (homards vivants cuits et cuisinés sur place)

- **Homard cuit entier** Prix du jour\*
- **½ homard préparé en belle-vue** et sa sauce cocktail maison  
Prix du jour\*
- **½ homard grillé**, légumes grillés et pommes de terre  
Prix du jour\*
- **½ homard à l'armoricaine**, légumes et pommes de terre  
Prix du jour\*

*\*les prix définitifs des homards seront disponibles à partir du 14 décembre.*

## Plats traiteur (menu entrée-plat 39,95€)

### Entrées au choix

- **Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne.**  
(Caution de la cassolette porcelaine 5€ à rajouter) 18,95€
- **Noix de Saint Jacques rôties**, mousseline de panais, sauce verte, concassé de noix de cajou et petits légumes. 18,95€
- **Ravioles de gambas Sauvages**, lait de coco citronnelle, jus façon bisque et brunoise de petits légumes. 18,95€
- **Saumon écossais en gravlax**, vinaigrette orange et miel, pickles de carottes et pommes vertes, crumble de noix de pécan. 18,95€

### Plats au choix

- **Roulade de plie farcie à la mousseline de scampis**, jambon Serrano, réduction de jus de carotte et orange, pommes de terre tournées et légumes glacés. 25,95€
- **Dos de cabillaud islandais rôti**, sauce homardine, risotto de fruits de mer au safran et légumes de saison. 25,95€
- **Suprême de volaille jaune label rouge**, jus corsé aux cèpes, légumes de saison et gratin dauphinois. 25,95€
- **Grande bouillabaisse du saint-Pierre**, rouille, croûtons (supplément menu 5€) 29,95€

Retrouvez l'intégralité de nos produits sur notre bon de commande.

*Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes.*