



Noël & Nouvel An 2025

Traiteur – Plateaux de fruits de mer

Huîtres – Poissons – Caviars

Horaires

- 23 et 30 décembre **10h00 – 14h00**

(Retrait des commandes au camion et vente au comptoir)

- 24 et 31 décembre **10h00 – 18h30**

(Retrait des commandes au camion et vente au comptoir)

- 25 décembre et 1^{er} janvier
10h00 – 12h00

(Retrait des commandes au camion et vente au comptoir)

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

- **Jusqu'au samedi 20 décembre inclus (18h00)** pour les commandes de Noël *
- **Jusqu'au samedi 27 décembre inclus (18h00)** pour les commandes de Nouvel An*.

** Sous réserve des stocks disponibles*

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 classique 59€/pp** (+ 10€ caution)

6 huîtres creuses, ½ tourteau, 3 gambas royales,
2 langoustines, bulots, bigorneaux, 6 crevettes royales,
coquillages, mayonnaise, citron.

- **Le royal 79€/pp** (+ 10€ caution)

6 huîtres creuses, ½ homard, ½ tourteau,
3 gambas royales, 2 langoustines, bulots, bigorneaux,
6 crevettes royales, coquillages, mayonnaise, citron.

**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 68,95 € / 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

* de la maison Perard

Les huîtres

Les creuses

- Marennes Oléron n° 3 1,50€ pce
- Cancale Céline n° 3 2,00€ pce
- Gillardeau n°4 3,40€ pce
- Oysri Irlandaise n°3 2,60€ pce

La plate

- Plate de Zeelande 4° 2,50€ pce



Ouverture de vos huitres possible (dressées avec citron et glace) moyennant un supplément de 2,50€ pour 6 pièces.

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 véritable sauce cocktail
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 16 décembre.*

Plats traiteur (menu entrée-plat 44,95€)

Entrées au choix 21,50€

- **Noix de Saint-Jacques rôties**, mousseline de panais, sauce verte, concassé de noix de cajou et petits légumes
- **Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne** (+ 5€ caution)
- **Tartare de thon rouge, mousse de foie gras**, chutney de pommes vertes et oignons, vinaigrette d'agrumes et crumble de noisettes
- **Symphonie de ravioles (saumon, scampis et écrevisses)**, jus de crustacés monté au beurre de sauge, brunoise de légumes et salicorne.

Plats au choix 26,95€

- **Dos de cabillaud en croûte d'herbes** sauce homardine, risotto de fruits de mer au safran et légumes de saison
- **Filet de dorade** sauce fine champagne, fregula sarde, légumes glacés, mousse de carottes parfumée à la cardamome verte et orange
- **Filet de pintadeau farci à la mousseline de volaille**, sauce aux morilles, méli-mélo de carottes et gratin dauphinois
- **Grande bouillabaisse du saint-Pierre**, rouille, croûtons (supplément menu 5€)

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

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes.