

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

2024/2025 à 19h00 – Salle Ô



BULLES ET MISES EN BOUCHE

Huîtres émulsion iodée à la pomme
Saint-Jacques bouillon dashi et mayonnaise aux algues
Champignons à l'italienne avec sorbet au citron
POUR LES VÉGÉTARIENS : mises en bouche adaptées

LES ENTRÉES FROIDES

Céviche de saumon avec granité au Campari
ou
Foie gras au spéculoos et jeunes pousses
POUR LES VÉGÉTARIENS : Gel d'artichauts et ses houmous



LES ENTRÉES CHAUDES

Polenta noire et porc basse température
ou
Cannelloni de homard avec jus de bisque
POUR LES VÉGÉTARIENS : Ravioles de butternut et pané



PLAT

Dodine de volaille farcie aux champignons et truffe, croquettes aux amandes & légumes d'hiver
ou
Filet de cabillaud aux crevettes grises, beurre au safran et purée de butternut
ou
Civet de marcassin au vin rouge et pommes rôties aux herbes
POUR LES VÉGÉTARIENS : Spaghetti de légumes et sauce champignons

DESSERT

Le dôme praliné/passion de l'An Neuf & réductions de desserts
Café

120 euros par personne
100 euros par personne pour le menu végétarien



Menu enfant de 4 ans à 12 ans - **40 euros**
(1 potage, 1 cannelloni bolognaise,
mini burger de bœuf avec galette de pdt, dessert et softs)

*La formule adulte comprend les bulles & mises en bouche, le repas, les vins, les softs, la bière, le dessert avec le café & la coupe de minuit
Ne comprend pas le Bar à Champagne après minuit*



ANIMATION DE LA SOIRÉE AVEC DJ



RESERVATION VIA EMAIL
INFO@TRAITEURLIMES.BE - CLOTURE LE 27/12

ATTENTION CHOIX DU PLAT OBLIGATOIRE



	PRIX	NOMBRE	TOTAL
Adulte	120€		
Végétarien	100€		
Adolescent sans vin	80€		
Enfant	40€		
COMPTE BE 33 3770 3252 5046		Total à payer :	
REMARQUES ÉVENTUELLES			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

LES ENTRÉES FROIDES

-X Céviche de saumon et granité de Campari
-X Foie gras au spéculoos et jeunes pousses

LES ENTRÉES CHAUDES

-X Polenta noire et porc basse température
-X Cannelloni de homard avec jus de bisque

PLAT

-X Dodine de volaille farcie aux champignons et truffe, croquettes et légumes
-X Filet de cabillaud crevettes grises et beurre safran avec purée de butternut
-X Civet de marcassin avec pommes rôties aux herbess



JE RESTE À VOTRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE OU MODIFICATION.
 MERCI DE VOTRE CONFIANCE.