



AuTournant

Gourmand

Fromagerie – Primeurs – Traiteur – Boulangerie
Produits du Terroir – Epicerie Fine

Vincent Braham – Bèfve 43 – 4890 Thimister - 087.33.63.98
info@autournantgourmand.be

Notre service TRAITEUR
Pour les fêtes de Noël et Nouvel-An
2017-2018

Réservation

Pour la Noël: jusqu'au mercredi 20 décembre 2017

Pour le Nouvel An: jusqu'au mardi 26 décembre 2017

Enlèvement: Le dimanche 24 décembre de 10h à 16h

Le dimanche 31 décembre de 10h à 16h

Verrines (pièce)

Verrine de foie gras aux poires et pain d'épices	2.00€
Verrine de pointes vertes et homard	2.00€
Brochette de Saumon au citron vert	2.00€
Verrine de cabillaud sur lit de crabe	2.00€
Coquille de scampi grillé au Romarin et à l'ail	2.00€
Cocktail d'écrevisses sauce au Curry et Mandarine	2.00€

Zakouski chaud(pièce)

Petit champignon farci sauce Aurore	2.00€
Feuilleté d'escargot parfumé au basilic	2.00€
Mini pizza (Jambon-Fromage)	2.00€
Mini friand à l'Ardennaise	2.00€
Filet de poulet à l'orange et menthe	2.00€
Mini tartelette au saumon fumé et cresson	2.00€

Entrées Froides

Terrine aux 2 Saumons avec sa chantilly de Ciboulette	12.00€
Cocktail de fruit de mer (Saumon, crevettes grises, homard, langoustines)	13.50€
Foie gras d'oie cuit au Torchon et confits d'oignons	14.00€
Pâté de gibier et sa garniture hivernale	9.50€
Assiette de jambon de marcassin et poire au vin rouge	14.00€

Potages

Velouté de potiron aux fines herbes	6.00€
Bisque de homard (homard frais)	14.00€
Velouté de Volaille aux petits légumes	6.00€

Entrées Chaudes

Croustillant de filets de cailles aux chanterelles	12.00€
Scampis crème à l'ail	9.00€
Millefeuille de langoustines à la crème de poissons et crevettes grises	14.00€
Solette farcie aux langoustines sauce Nantua	14.00€

Plats : Volailles

Suprême de Volaille aux Raisins caramélisés	10.00€
Ballotine de Dinde aux Champignons des bois	12.00€
Magret de Canard aux graines de Sésame et miel de Sapin	15.00€
Filet de Pintadeau Pommes cannelle	15.00€

Plats : Poissons

Effeillés de Julienne et de Saumon à la Bordelaise	15.00€
Médallions de Sole Farcis aux Saint Jacques et Brunoise de Girolles	17.00€
Noisettes de Lottes et Langoustines au champagne	18.50€

Plats : Viandes

Civet de Faon aux pains d'épices	14.00€
Médallions de Veau au jambon de Bayonne et tomates séchées	16.00€
Gigue de Biche sauce du chasseur et flan de Potiron	18.00€
Rôti de Faon sauce aux cerises et poêlée de chanterelles, Comptée de coing	18.00€
Canard Sauvage à la crème de trois poivres	14.00€

Accompagnements : au choix

Crêpes de pomme de terre aux fines herbes

Gratin dauphinois

Pommes croquettes

Pommes farcies

Pommes farcies à l'Ardennaise

Nos Fromages

Plateau de Fromages (repas ou dessert)

Assortiment de Fromages pour raclette

Meule de Fromage (1/4 ou 1/2) + prêt de four à raclette (sur réservation)

Le fromage Suisse « Tête de moine »

Fondue Suisse

En accompagnements : Viande des Grisons, confits, fruits secs, ...

Desserts

Baisers maisons : Vanille, Pistache, Framboise (pièce) 0.50€

Glaces : Vanille, Moka, Chocolat, Fraise, Pistache (litre) 9.00€

Sorbet : Citron bio, Poires, Fruits Rouges, Mangue (litre) 8.00€

Pâtisseries, bûches, gâteaux, mignardises, pains spéciaux, ...
de notre boulanger Fabry

Quelques idées pour vos repas ou cadeaux

Nos tapenades, moutardes, vinaigrettes, épices, ... du terroir

Pralines, truffes, chocolats, ... du chocolatier Demaret

Nos paniers garnis

Nos liqueurs et bières du terroir

Notre sélection en vins

