



# Menus de fêtes 2023

Traiteur Le Chaudron Gourmand

## Spécialité (25€/pers) :

Cochon de lait entier désossé précuit ou cuit, à la broche au thym.

Le barbecue et le tourne broche électrique sont compris en prêt (avec ca

Accompagné de grenailles au romarin frais, pâtes grecques tomates basilic, pomme au four et chicon glacé et deux crudités, trois sauces froides et une sauce chaude.

## Mises en bouche :

Assortiment A (5€/pers) : 3 verrines.

- \*Rizotto tomates séchées, lardons.
- \*Concombre, fromage blanc, saumon fumé.
- \*Dés de tomate crevettes et sa rouille.

Assortiment B (au four 7,5€/pers) :

- \*Chiffonnade aux légumes d'antan.
- \*Croustillant de choux et dés de poulet.
- \*Champignon et sa farce de gibier.

Assortiment C (6€/pers) : parts de quiches. \*Lorraine.

- \*Saumon.
- \*Du chef (tartare, pomme de terre, oignons, lardons)



## Walking diner (20€/pers)

\*Assortiments de mises en bouche A, B et C et moignons de poulet

### Entrées :

A. Cassolette de fruits de mer et coquillages. 12€

B. Palette d'hiver : 14€

\*Pâtés maison : de gibier, de volaille, du chef.

\*Boudin.

\*Jambons d'Ardenne, fumé et Ibérique.

\*Petits pains, confits et fruits

C. Saumon grillé au thym : 14€

\*Deux sauces froides : cocktail et tartare maison.

### Plats :

A. Cochon de lait à la broche, sauce thym et miel accompagné de grenades, romarin frais, pomme au four et chicon glacé. 21€

B. Civet de marcassin, pêche aux mandarines, pommes duchesses (spécialité) 18€

C. Poulet fermier crème estragon, tarte de pommes de terre et légumes

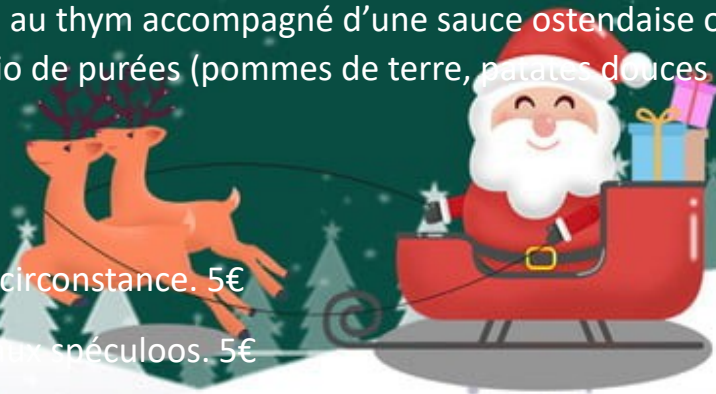
D. Saumon grillé au thym accompagné d'une sauce ostendaise ou béarnaise (au choix) et d'un trio de purées (pommes de terre, patates douces et poireaux) 18€

### Desserts :

A. Buche de circonstance. 5€

B. Tiramisu aux spéculoos. 5€

C. Crème brûlée 4€



## Buffet froid :

Menu adulte : 27€/pers

\*Jambon sec et ses quartiers de melon

\*Saumon belle vue ou grillé

\*Tomate crevettes grises

\*Poulet aromatisé

\*Palette d'hiver :

Pâtés maison : de gibier, de volaille, du chef.

\*Boudin.

\*Jambon d'Ardenne, fumé, Ibérique.

\*Petits pains, confits et fruits

\*Salade fermière (Salade croquante, oignons, lardons, œufs, maïs)

En accompagnement :

\*Salade du chef (choux rouge, chicon, pomme, raisins sec)

\*Salade du sud

\*Choux aux noix et raisins

\*Tartare de légumes d'antan

\*Salade de Pommes de terre

\*Pâtes grecques tomate basilic

\*Toutes les sauces en folie





**Menu enfant : 17€/pers**

\*Pêche au thon.

\*Poulet aromatisé.

Palette d'hiver :

\*Pâtés maison : de gibier, de volaille, du chef.

\*Boudin.

\*Jambons d'Ardenne, fumé et ibérique.

\*Petits pains, confits et fruits.

- Accompagnements

