

**Mise en bouche** : mousse de foie gras pommes caramélisées et pain d'épice, profiterole au regiano et St Daniel, mini quiche aux coquilles Saint Jacques et petits légumes, beignet de scampi au basilic – tartare à l'ancienne , verrine taboulé royal, verrine saumon fumé et Saint Moret, cake à la loufoque **7€**

**Entrées froides :**

Tartare de saumon fumé et frais et son blinis	<b><u>10€</u></b>
Duo de carpaccio de thon rouge et Coquilles St Jacques saveurs méditerranéennes	<b><u>12€</u></b>
Filet de saumon en belle vue	<b><u>45€</u></b>
Le ½ homard en belle vue et ses petites grises et scampis	<b><u>18€</u></b>
Carpaccio de Blanc Bleu vieux parmesan perles d'olive, crème de balsamique et roquette	<b><u>13€</u></b>
Foie gras de canard, confit d'oignons aux Muscat , figues, fruits et brioche	<b><u>13€</u></b>

**Entrées chaudes :**

Croustade coquilles St Jacques et filet de sole à la julienne de petits légumes et Sancerre	<b><u>10€</u></b>
Croustade Ardennaise aux petits oignons grelots et fines herbes (Bayonne, veau, porcelet, oignons, champignons)	<b><u>10€</u></b>
Petite poêlée de scampis à l'ail tomates cerises , basilic, armagnac	<b><u>15€</u></b>
Petite poêlée de langoustines et coquilles St Jacques crème de poireaux safranée	<b><u>15€</u></b>
Demi homard à la Marseillaise et scampis	<b><u>18€</u></b>
Duo de penne fraîches aux 4 fromages et cannelloni napolitaine, basilic	<b><u>10€</u></b>
Lasagne crêpes (façon Peppino)	<b><u>12€</u></b>
Crème de Maredsous au potiron ½ l	<b><u>6€</u></b>

## Plats consistants :

**Filets de sole tropicale**

**A la Loufoque (bière artisanale Louviéroise)**

**Pomme macaire**

**Courgettes grillées 16€**

**Pavé de saumon trésors du potager**

**Pomme macaire, fagotin de carottes 15€**

**Filet de porcelet du Chef**

**(oignons, échalotes, tomates, poivre vert, crème)**

**Pomme macaire,**

**Gratin de courgettes basilic 15€**

**Suprême de pintade thym et miel**

**Pomme arlie, chicon braisé 13€**

**Mignon de veau fine champagne**

**Champignons sauvages**

**Aubergines grillées, pomme arlie 16€**

**Filet de biche grand veneur**

**Jonagold aux fruits rouges, chicon braisé**

**Pomme arlie 20€**

## Desserts :

**Tiramisu spéculoos, tiramisu boudoirs,**

**Mousse de pâte d'amande et son coulis**

**De framboises, mousse au chocolat**

**Et amandes 6€**

*Pour vos fêtes pensez*

# Traiteur Le Vendôme

*Réveillon de Noël :*

Commandes jusqu'au 20.12.18

*Réveillon de Nouvel An :*

Commandes jusqu'au 27.12.18

*Enlèvement les lundis 24 et 31/12 de 13h à 17h*

*Salle La Fontaine de Spa*

*Rue de la Hestre 107 – 7100 La Louvière*

*(Haine-st-Pierre)*

*Commandes :* 064/21.50.66 - 0475/75.51.60