

Suggestions pour vos réveillons :

TRAITEUR LE VENDOME

Rue de la Loi 3 – 7100 La Louvière

Commandes : 064/22.13.50 ou

0475/75.51.60

Menu à 35€

Mise en bouche (4 pièces)

Feuilleté Ardennais aux petits oignons grelots

Herbes fines – son foie gras

ou

Petite poêlée de scampi flambée ail et tomates cerise

Crème de Maredsous

Suprême de pintadeau champignons sauvages

Fine champagne

Pomme arlie – chicon braisé

ou

Pavé de saumon bière artisanale (Loufoque)

Pomme macaire – croustade de légumes glacés

Suggestions :

½ homard belle vue 25€

½ homard petits légumes (chaud) 25€

Filet de biche grand Veneur
Pomme arlie – croustade de légumes glacés 23€

Lasagne Bretonne 15€

Paëlla 18€

Crème de Maredsous 1L 12€

Noël : jusqu'au 20.12.21

Nouvel-an : jusqu'au 27.12.21

Enlèvements : les vendredis 24 et 31.12.21

Entre : 13h et 16h

Menu à 45€

Mise en bouche (4 pièces)

Blinis au saumon fumé d'Ecosse

Crème de ciboulette et

Carpaccio de thon rouge, saveurs méditerranéennes

ou

Foie gras de canard – confiture d'oignons aux figues

Farandole de fruits et brioche

Poêlée de scampi et coquilles St Jacques marseillaise

ou

Aiguillettes de faisan aux échalotes et raisins blancs

Filets de sole à la julienne de poireaux au Sancerre safrané

Pomme macaire – croustade de légumes glacés

ou

Mignon de veau façon Vendôme

Pomme arlie – chicon braisé

Joyeuses fêtes