

Suggestions pour vos réveillons : **TRAITEUR LE VENDOME**

Rue de la Loi 3 - 7100 La Louvière

Commandes : au 064/22.13.50 ou 0475/75.51.60

Noël : jusqu'au 20.12.20 - Nouvel an : jusqu'au 27.12.2020

Enlèvement les jeudis 24 et 31/12 - Entre 13h et 16h

Mise en bouche : l'ensemble : 10€ par pers

Verrine de saumon au duo d'asperges, crème de ciboulette, duo de wrap (roquette, pesto, aubergines, tomates séchées) et (iceberg, fromage frais, filet de dinde, kiwi), blinis façon croque et blinis au magret de canard fumé et mangue (chaud), profiterole au Reggiano, cake maison

Entrées froides :

Frivolité de tartare de thon rouge et son
cornet de saumon fumé aux petites grises aurore 15€

½ homard cocktail maison et aneth et scampì 22€

Carpaccio de bœuf vieux parmesan, perle d'olive, balsamique 13€

Foie gras de canard, confit d'oignons au muscat, fruits, brioche 16€

Saladine de magret de canard fumé, miel, poire au vin moelleux 13€

Entrées chaudes :

Poêlée de scampì et coquilles St Jacques
aux petits légumes homardine 15€

Scampì à l'ail tomates cerise, basilic 15€

Feuilleté de flétan et saumon à la Loufoque (bière artisanale) 12€

½ homard parfum de Marseille et scampì 22€

Cannelloni piémontaise (viande) 10€

Lasagne crêpes façon Peppino 13€

Crème de Maredsous et potiron - le litre 12€

Plats:

<i>Suprême de pintadeau aux pleurotes et mangues</i> <i>Pomme de terre arlie et chicon braisé</i>	18€
<i>Filet pur de porcelet, champignons sauvages, fine champagne</i> <i>Pomme macaire et courgettes grillées menthe</i>	18€
<i>Filet de biche grand veneur</i> <i>Pomme de terre arlie et pomme aux aïrelles</i>	22€
<i>Mignon de veau Vendôme (oignons, échalotes, poivre, tomate, crème)</i> <i>Pomme macaire et chicon braisé</i>	20€
<i>Alliance de pavé de saumon et filets de sole</i> <i>aux amandes grillées safranées</i> <i>Pomme macaire et courgettes grillées menthe</i>	18€
<i>Paëlla Royale (scampí, poulet, calamars, crevettes, chorizo, moules)</i>	18€