



Menu des Fêtes 2021

Les entrées froides

Du foie gras mariné aux 5 épices OU du foie gras au torchon
Confit d'oignons à la Wérisienne & Confit d'abricot au thym

Saumon fumé d'Ecosse & Mousse de saumon
Macédoine de petits légumes aux herbes
(uniquement pour le réveillon du nouvel An)

L'entrée chaude

7 Scampi sur une crème au curry et à la coco
Tombée de poireaux

Les plats

(Version hamburger végété possible)

Du cochon de lait, jus réduit à l'Irish
OU

Du magret de canard cuit à basse température, jus au sureau

Gratin dauphinois OU Parmentier à la noisette

Chutney de pommes et d'airelles, parfum de balsamique
OU Chicon braisé à la brune de Chimay

2 services (entrée et plat): 31 € /pers TVAC (6%)

3 services (2 entrées et plat) : 43 € /pers TVAC (6%)

Très facile à réchauffer (en bain-marie) - Fiche explicative fournie

Joyeux Noël & Bonne Année 2022

Menu téléchargeable sur : www.traiteurpierrewillems.be

Sur réservation. Noël : jusqu'au 16/12 – Nouvel An : jusqu'au 26/12

0473/48 71 59 – traiteurpierrewillems@gmail.com