



*La Table de l'Abbaye
Traiteur l'Oustalet
Johan Destrée
Abbaye de Brogne- Saint-Gérard*



*Menus traiteur
fêtes de fin d'année*

Réservation pour vos menus à emporter :

*Jusqu'au 21/12/2017 (Noël)
Enlèvement le 24/12/2017 de 11h00 à 12h00
Livraison dans la région (de 13h00 à 16h00)*

*Jusqu'au 28/12/2017 (Nouvel An)
Enlèvement le 31/12 /2017 de 11h00 à 12h00
Livraison dans la région (de 13h00 à 15h00)*



- 9 et 10/12 marché de Noël avec restauration non stop
- Restaurant ouvert le 1^{er} janvier à midi avec notre menu 5 services prix 50€ all in (vins, apéritif, soft, bière, café)



*Pour tous Renseignements et Réservation :
Tél : 071/79 70 76 – 0477/58 15 97
destrée.loustalet@skynet.be*

Menus, plats, plateaux

Formules Plateaux (à partir de 2 personnes)

-Plateau de la Mer : 30,00€/pers

(saumon fumé, tomate crevettes grises, abricot au saumon mimosa, demi œuf au thon, écrevisses, moules parquées, crevettes pandalus, langoustine, ½ homard en belle vue, huitres, sauce rémoulade et cocktail.

-Plateau de fromage : 8,00€ (6 variétés, duo de raisons, sirop de Liège, pain aux noix

Possibilité de vous livrer à partir de 25 personnes

Buffet froid, crudités

Buffet chaud (3 plats)

Prix 25,00€/pers

Menus pour les enfants :

-Boulette sauce tomate : 4,50€

-Vol au vent : 4,50€

-Poulet compote : 4,50€

-Cassolette de scampis tomate : 9,00€

-Pavé de saumon aux petits légumes : 7,00€



Par commande de 4 personnes,

Vous recevrez :

1 bouteille de pétillant blanc ou rosé

1 bouteille de vin blanc ou rouge

Menu 2 services – entrée, plat au choix 30,00€

(avec 2 verrines pour l'apéro /pers)

Entrées

- Assortiment de pâtés de gibier (faisan, marcassin, chevreuil) confiture à l'oignon maison parfumée à la bière de Brogne, petite brioche 15,50€
- Ravioles de foie gras pochées et son confit de griottes 15,50€
- Balluchon de saumon fumé farci aux crevettes grises, vinaigrette pesto, biscuit parmesan 15,00€
- Cassolette de scampis, crème de curry et romarin (8 pièces) 16,00€
- Noix de St. Jacques rôties, émulsion au potiron et fumet de vin blanc 17,50€
- Brochette de gambas sur brin romarin, sauce aux parfums de roches 15,50€
- Panaché de foie gras (macaron de foie gras, mini poire farcie à la mousse de foie gras et terrine de foie gras de canard, confiture à l'oignon) 18,00€
- Cœur de ris de veau en vol au vent, mini asperges vertes et crème de champignons des bois 17,50€

Plats

- Steak de marcassin en croute d'oignons frits, sauce champignons des bois, gratin 17,00€
- Noisettes de biche en poivrade, poire aux airelles, gratin aux champignons et ses légumes 21,00€
- Pavé d'agneau en croûte de noisettes, jus de veau à la moutarde à l'ancienne et miel 17,00€
- Ballotine de saumon et cabillaud aux riesling et petits légumes, sauce mousseline ciboulette et saumon fumé 15,00€
- Dinde farcie sauce poivrade, gratin dauphinois et pomme aux airelles- minimum 4 personnes
- Mignon de veau en persillade, crème de porto et miel 16,50€
- Magret de canard aux fruits rouges, gratin de pdt aux légumes 14,50€

Tous nos plats sont accompagnés de carotte, chicon rôti, courgette farcie, roulé de haricots, tomate confite, petit pain de table