



La carte de vos fêtes

Entrées froides

Le filet de saumon rose

Moelleux, cuit à la vapeur en Bellevue, sans arête, garniture de tomates crevettes grises & ses deux sauces / 18 €

Le saumon fumé

A la ficelle, tranché main, échalottes, persil, toasts / 12 €

Notre foie gras de canard 'Maison'

La tranche & ses garnitures (gel de Porto, confit d'oignons et brioche au beurre) / 16€
ou

Les 100gr sous vide (sans garniture) / 18 €

Le demi-homard (350g)

Servi en Bellevue, sa pince décortiquée & ses deux sauces / 31 €

Entrées chaudes

La nage de poissons fins et crustacés

Petits légumes et fumet de crustacés safrané / 21 €

Les ris de veau

De cœur, sauté au beurre demi-sel. Mijotée de champignons des bois au vin jaune / 32 €

Le homard (500 gr)

Servi avec ses pinces décortiquées, en nage avec sa julienne de légumes / 42 €

La demi-queue de langouste

Garnie & ses deux sauces / 32 €

Si vous souffrez d'une allergie, n'hésitez pas à nous en avertir à la commande

Pour réserver vos plats

Prioritairement via le formulaire en ligne sur notre site internet (www.latablederic.be), par mail (traiteur@latablederic.be). Nous ne prendrons pas les commandes via téléphone, Messenger ou Facebook, merci pour votre compréhension.

Dates limites pour commander

19/12 pour Noël
26/12 pour Nouvel An

Enlèvement des commandes

Les 24 et 31 décembre (10-17h)
Les 25 décembre et 1er janvier (10-12h)



La carte de vos fêtes

Les plats consistants

Le blanc de cabillaud royal

Cuisson vapeur, sauce Nantua, petits légumes, fregola sarda, gratin dauphinois ou croquettes / 25 €

La Poitrine de volaille farcie aux champignons

Crème de girolles, déclinaisons de légumes, gratin dauphinois ou croquettes / 21 €

Le filet de biche

Poire au vin, légumes de saison, jus à l'hibiscus, gratin dauphinois ou croquettes / 25 €

Les ris de veau de coeur

Sautés au beurre demi-sel, mijotée de champignons des bois, gratin dauphinois ou croquettes / 42 €

Les plateaux de fruits de mer

Le plateau 'tourteau'

Un tourteau entier coupé en deux, 6 huîtres creuses, 2 langoustines, 2 grosses crevettes, 2 gambas, 6 bulots, crevettes grises en carapace, Bigorneaux et sauce / 45 € pp.

Le plateau 'demi-homard'

Un demi-homard, 6 huîtres creuses, 2 pinces de crabe, 2 langoustines, 1 grosse crevette, 1 gambas, 6 bulots, crevettes grises en carapace, Bigorneaux et sauce / 65 € pp.

Si vous souffrez d'une allergie, n'hésitez pas à nous en avvertir à la commande

Pour réserver vos plats

Prioritairement via le formulaire en ligne sur notre site internet (www.latablederic.be), par mail (traiteur@latablederic.be). Nous ne prendrons pas les commandes via téléphone, Messenger ou Facebook, merci pour votre compréhension.

Dates limites pour commander

19/12 pour Noël
26/12 pour Nouvel An

Enlèvement des commandes

Les 24 et 31 décembre (10-17h)
Les 25 décembre et 1er janvier (10-12h)



Le menu de vos fêtes

Quatre services (49 €)

Trio de mises en bouche

*Mousse de poisson / crevettes grises
Caviar d'aubergines / porc ibérique
Scampi diabolique*

Entrée froide au choix

*Ballotine de saumon et salade de quinoa au yuzu
OU
Foie gras, confit d'oignons, figure rôtie et brioche*

Entrée chaude au choix

*Caille farcie aux ris de veau, panais et jus corsé (+ 5 €)
OU
Nage de poissons fins et crustacés, petits légumes,
fumet de crustacés*

Plat consistant au choix

*Poitrine de volaille farcie aux champignons, crème de girolles,
déclinaison de légumes, gratin dauphinois ou croquettes
OU
Filet de biche, poire au vin, légumes de saison, gratin dauphinois ou croquettes*

Si vous souffrez d'une allergie, n'hésitez pas à nous en avertir à la commande

Pour réserver vos plats

Prioritairement via le formulaire en ligne sur notre site internet (www.latablederic.be), par mail (traiteur@latablederic.be). Nous ne prendrons pas les commandes via téléphone, Messenger ou Facebook, merci pour votre compréhension.

Dates limites pour commander

*19/12 pour Noël
26/12 pour Nouvel An*

Enlèvement des commandes

*Les 24 et 31 décembre (10-17h)
Les 25 décembre et 1er janvier (10-12h)*