



MENU TRAITEUR NOËL ET NOUVEL AN

Mises en bouche

5 mises en bouche 'chaud et froid'

8€

- Verrine de mousse de cailles fumées et gelée de vin de noix 'Cuisine Locale'
- Feuilleté au chèvre de la ferme des 30 bouleaux et aux épices italiennes
- Duo de minicroquette polenta, épinard, parmesan
- Croustillant de Boudin Blanc, porto, raisin de la Ferme du Bois d'Apechau
- Chips de patates douces

Entrée 'Prestige'

Demi-homard en belle vue et ses deux sauces maison

23€

Entrées 13€

Cannellonis de veau aux légumes oubliés et sauce tartufata

Carpaccio de saumon fumé par nos soins, oignons rouges frits, éponge de persil et crème de raifort.

Carpaccio de biche, vinaigrette au sirop d'érable, marrons et balsamique blanc et rapé de truffes fraîches

Foie gras de canard façon 'au torchon' au pineau des charentes, brioche, confit au choix

Ravioles de Langoustes, petits légumes et sauce Nantua

Plats 22€

Aiguillette de dinde fermière, farce fine aux pommes et aux marrons, jus de volaille corsé au romarin, Panais confits, pommes grenailles rôties

Noisette de biche aux champignons des bois et son jus au thym, Jack be Little de Haut Ittre farci aux aïelles, croquettes de vitelottes

Filet mignon de veau et son jus à la sauge, chicons de Haut-Ittre braisés, pommes salardaises

Filet de Cabillaud Royal à l'armoricaine, Cannellonis de poireaux au chorizo, Pommes Duchesse



Desserts de fêtes (de chez Fleur des champs à Wauthier Braine)

Fleur des champs :

Brownie, noix de pécan et noisettes, mousse au chocolat, caramel, crème anglaise

Crème au beurre Moka

Bavarois framboise fruit de la passion

Prix: 5.50 €

FORMULES MENUS

Grande formule :

5 Mises en bouches – 2 entrées au choix – Plat au choix - dessert au choix : 50€

Formule gourmande :

2 entrées au choix – 1 plat au choix: 41€ (mises en bouche et dessert en option)

Formule classique : 1 entrée au choix – 1 plat au choix : 31€

(mises en bouche et dessert en option)

Demi homard en belle vue dans le menu en remplacement d'une entrée + 9€

Menu végétarien 2 services : 28€

Mijoté de Panais, champignons, Kale du Jardin du Menil et Quinoa belge

Falafel maison à la coriandre, curry de potirons et purée d'Agria à la ciboulette

Foie Gras de Canard 100% au torchon au pineau des charentes

- La tranche de 75 grs : 9,50€

- Terrine de 300 grs : 34€

- Terrine de 600 grs : 65€

Accompagnements

- Chutney de Tomates anciennes : 1,3€

- Gelée de raisin de Braine L'Alleud : 1,3€ (quantités limitées)

- Confiture de figues siciliennes au porto : 1,3€

- Brioche craquelin : 1,3€

COMMANDES ET LIVRAISONS

Les commandes se font uniquement par email : commande@cuisinelocale.be

Si vous ne disposez pas d'une adresse email, veuillez nous contacter par téléphone.

Les commandes sont confirmées uniquement après le paiement d'un acompte sur notre compte bancaire.

BE 19001838626512

Nous livrons gratuitement les 24/12 et 31/12 dans la zone Braine L'Alleud,

Ophain, Lillois, Wauthier Braine, Braine le Château, Ittre et Haut Ittre, Waterloo.

Pour les autres régions, merci de nous contacter