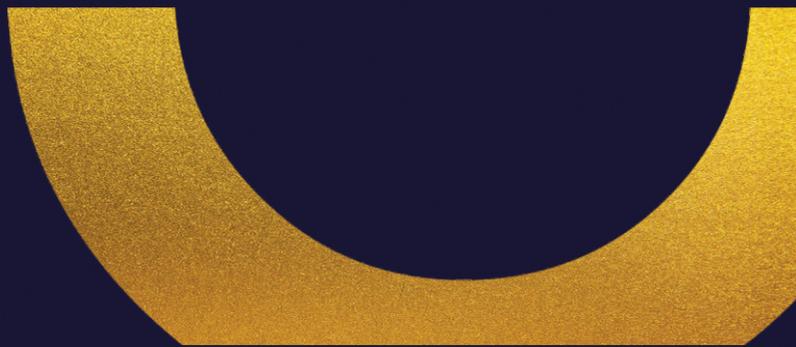


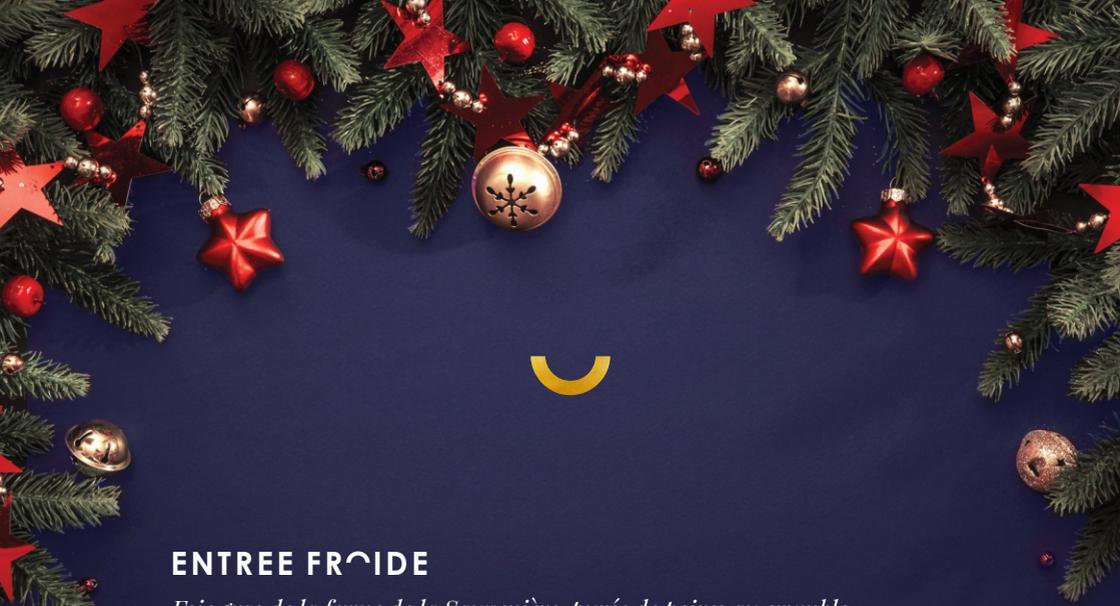



C[^]OSTANTIN[^]
L[^]ONG[^]
Traiteur Gastronomique

Menu de Fin d'année 2020

*Composez votre menu pour les Réveillons,
jour de Noël et jour de l'An*





ENTREE FROIDE

Foie gras de la ferme de la Sauvenière, purée de poires au crumble de fruits secs, chutney de figues aux épices et pain brioché €17.00/pers

Tartare de saumon frais aux écrevisses et mangue, crème légère au fenouil, mousse ricotta/avocat/wasabi €16.00/pers

Duo de magret de canard frais et fumé, pommes caramélisées à la cannelle, jus de canard réduit au miel et framboise €17.00/pers

ENTREE CHAUDE

Noix St. Jacques rôties, mousseline de patates douces, poêlée de pleurotes, croquant d'olives noires torréfiées, jus crémé au guanciale fumé €18.00/pers

Demi-homard décortiqué aux herbes fraîches, pince en salade à l'extrait de céleri et cumbava, réduction au Vermouth et fruits de la passion €21.00/pers

Filet de caille en cuisson lente et rôti, crémeux de butternut aux châtaignes lié au parmesan, bettes à l'huile EVO, réduction de carcasses aux baies rouges €17.00/pers



POTAGE

L'incontournable Bisque de homard €6.00/pers

Velouté de potimarron à la sauge et amandes éfilées €4.00/pers

PLAT

Filet de biche 58°, mayonnaise de noisettes, cime di rapa, gratin dauphinois, jus corsé au Negroamaro €19.00/pers

Suprême de chapon basse température, écrasé de vitelottes au beurre noisette, champignons des bois, réduction au Marsala et mascarpone €18.00/pers

Filet de bar cuit sur peau, mousseline de panais liée d'une Carbonara, poêlée de topinambours au piment d'Espelette, sauce émulsionnée à la tomate cerise et crustacées €19.00/pers

DESSERT

Carachoc
(Mousse Caramel, mousse chocolat blanc, insert caramel, brownies chocolat) €5.00/pers

Moulin Rouge
(Mousse framboise, mousse chocolat blanc, insert framboise) €5.00/pers




C[^]STANTIN[^]
L[^]ONG[^]

Traiteur Gastronomique

*Les commandes seront prises
pour Noël jusqu'au Dimanche 20 décembre inclus
pour Nouvel An jusqu'au Dimanche 27 décembre inclus
Uniquement par téléphone au 0498/25 66 79 ou par mail - info@clcuisine.be -*

*Les commandes seront disponibles à l'enlèvement le jeudi 24 décembre ou
le jeudi 31 décembre de 15h à 16h30.*

Adresse: Gare de Cour - Rue de la station 13, 6120 Cour sur Heure

