

## Découvrez ma carte traiteur pour vos fêtes de fin d'année!



## Dates limites des commandes

Pour les 24 et 25/12, le 20/12 max. Pour les 31/12 et 1/1, le 27/12 max.



Les 24 et 31 décembre de 9h à 17h. 6 rue des Alouettes 1360 Perwez Possibilité de livraison dans la commune de Perwez



## J'aurai le plaisir de vous accueillir dans une salle aérée

Covid-19: je travaille dans le respect des mesures de sécurité.

- www.traiteurcharlet.be
- **f** Traiteur Christophe Charlet
- **\** 0477 26 53 09





Apéritif

Assortiment de dégustations apéritives......8€ Roulades de filet de sole farcies à la chair d'écrevisse, sauce homardine, panais confit et Potage écrasé de vitelottes......21€ Velouté de potimarron et son cappuccino Pintadeaux farcis à la normande sauce au de noisettes......7.5€/L Calvados, chou romanesco, tagliatelles de carottes, chicon braisé au jus d'orange et gratin dauphinois......19.5€ Entrées Tournedos de biche façon Rossini, sauce flambée au Cognac, accompagné de ses légumes de Carpaccio de saumon Gravelax aux agrumes et sa saison et gratin dauphinois......25€ (menu +4) crème aigrelette aux herbes......15€ Civet de Cerf aux griottes, méli-mélo de Cassolette briochée de scampis au lait de coco et châtaignes et pleurotes, poires aux airelles et curry rouge, noix de cajoux torréfiées et basilique thaï......15€ croquettes grand-mère......19€ Filet de rouget à l'unilatéral, tartare de mangue-Desserts ananas, sauce camomille/ananas et amandes grillées......16€ Buchettes glacées de la ferme du Ponceau Farandole de foie gras de canard, terrine de Mont-Vanille/speculoos ou vanille/framboise ......6€ bazillac, macaron et croustillant de foie gras, chutney de figue et pain brioché......16€ Buchettes maisons à la génoise au caramel beurre salé ou aux fruits exotiques......6€ Ravioles au perdreaux et sésames torréfiées de la ferme des Sept Fontaines, sauce au vin cuit de Macaron coeur coulant au caramel et Banyuls, poêlée aux marrons et beurre salé.......6€ champignons des bois......15€ Plats

Dos de cabillaud rôti, sauce au beurre blanc et agrumes, trio de carottes confites et passe-pierres, mousseline de patate douce......21€

## Menu Enfant

Cassolette de scampis, suprême de volaille et accompagnements, dessert......18€

Traiteur itinérant toute l'année chez vous ou dans la salle de votre choix àpd 20 personnes.