



Christophe Charlet
TRAITEUR

*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.

**Carte au
verso**



Enlèvement

Les 24 et 31 décembre de 9h à 17h

À l'adresse: 6, Rue des Alouettes 1360 Perwez

Possibilité de livraison dans la commune de Perwez

*J'aurai le plaisir de vous offrir
un verre lors de votre enlèvement.*



www.traiteurcharlet.be



Traiteur Christophe Charlet



0477 26 53 09



charlet_christophe@hotmail.com

**Je vous invite à commander
via le formulaire en ligne
www.traiteurcharlet.be**



Christophe Charlet
TRAITEUR

AU MENU

de vos fêtes de fin d'année

APÉRITIF

Assortiment de dégustations apéritives (5pcs)....8€

POTAGE

Crème Dubarry, chantilly aux éclats d'amandes et émulsion à la betterave4€

ENTRÉES

Cassolette briochée de gambas sauce flambée Mandarine Napoléon, suprêmes de pamplemousse et éclats de pistaches..... 16.5€

Ravioles de Saint-Jacques (Ferme des Sept Fontaines), sauce limoncello, Saint-Jacques snackées et zestes d'agrumes..... 17.5€

Foie gras de canard maison au poivre de Timut et cognac, briochin à la mousse de canard, chutney de pommes et éclats de chocolat..... 17.5€

Tataki de boeuf d'entrecôte, citronnelle, gingembre et pickels de légumes 16.5€

PLATS

Mi-cuit de saumon à l'unilatéral, croute de pesto à l'ail noir, crumble de framboises, sauce au beurre blanc à la vanille de Madagascar, méli-mélo de légumes hivernaux et pomme Saint-Sylvestre.. 25€ (menu +2€)

Suprême de pintade cuit sur peau, farci aux champignons des bois et épinards, sauce truffée, méli-mélo de légumes hivernaux et pomme Saint-Sylvestre..... 21.5€

Tournedos de biche façon Rossini (foie gras), sauce grand veneur, méli-mélo de légumes hivernaux et pomme Saint-Sylvestre..... 25€ (menu +2€)

Filet pur de porcelet (Ferme Godfriaux), croustillant fumé ardennais, sauce Thor (ValDuc), méli-mélo de légumes hivernaux et pomme Saint-Sylvestre 21.5€

DESSERTS

Verrine glacée (Ferme du Ponceau) : vanille/speculoos ou vanille/framboise 7€

Douceur des fêtes (Boulangerie Le Vatel) à la génoise au caramel beurre salé ou cassis et fèves de Tonka..... 7€

Croustillant amandes chocolat café et brisures de spéculoos 7€

MENU ENFANT

Cassolette de scampis, suprême de volaille et accompagnements, dessert 19€

Menu 48€/pers

Zaks - entrée - plat - dessert
(potage offert)

Menu 43€/pers

Entrée - plat - dessert
(potage offert)

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