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

Christophe Charlet
TRAITEUR

DATES LIMITES DES COMMANDES

Pour les **24 et 25/12**, le **20/12** max.

Pour les **31/12** et 1/1, le **26/12** 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

Pour vos réservations : via le formulaire en ligne

www.traiteurcharlet.be

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

Traiteur événementiel itinérant toute l'année chez vous ou dans la salle de votre choix àpd 20 personnes. Contactez-moi pour plus d'information

Au Menu de vos fêtes de fin d'année

Apéritif

Assortiment de dégustations apéritives (5 pcs)... 9€

Potage

Velouté de champignons des bois, crème de châtaignes et noisettes torréfiées ..... 6€

Entrées

Cassolette briochée de gambas Black Tiger flambées au rhum ambré Don Papa, crème de coco & ananas rôti aux notes exotiques ..... 18€

Tataki de thon en croûte de sésame, mayonnaise au wasabi, cébettes et citrons verts ..... 19€

Ravioles artisanales à la Salsiccia, crème onctueuse de potimarron au Marsala & parmesan Reggiano ..... 18€

Foie gras de canard maison au Champagne, craquelin croustillant à la mousse de foie gras, cougnou doré & chutney de figues au Porto. 19€

Plats

Pavé de saumon, croûte de noisettes torréfiées, sauce Champagne à la verveine et aux agrumes, gaufre de pommes de terre et légumes de saison ..... 25€

Filet mignon de porc de la Ferme Godfriaux, farci au chorizo et à la pistache, sauce aux échalotes confites, cognac Rémy Martin et poivre de Kampot, gaufre de pommes de terre et légumes de saison..... 24€

Suprême de chapon farci au butternut et aux marrons, sauce au Pineau des Charentes, safran et orange, gaufre de pommes de terre et légumes de saison ..... 24€

Médaillon de biche, sauce au Porto Tawny, café torréfié & cerises griottes, gaufre de pommes de terre et légumes de saison..... 27 € (menu +2€)

Desserts

Sphère de mousse au chocolat noir intense, cœur coulant au spéculoos & éclats croustillants..... 9€

Verrine glacée : vanille/spéculoos **ou** fleur de lait/framboise ..... 9€

Douceur des fêtes à la génoise : Caramel / Chocolat / Café **ou** Pistache / Cerises..... 9€

Menu Enfant

Croustillant de gambas sauce aigre douce I Roulade de dinde façon cordon bleu, écrasée de pommes de terre aux carottes.

Dessert au choix (voir liste des desserts)..... 25€

Menu 50€/pers
Entrée - plat -dessert
(potage offert)

Menu 55€/pers
Zaks - entrée - plat - dessert
(potage offert)

Christophe Charlet
TRAITEUR