

Le Rideau Rouge
Menu traiteur
pour vos fêtes de Noël et Nouvel An

Noël : Enlèvement le 24/12 de 15h à 17h30 ou le 25/12 de 10h à 11h

Nouvel an : Enlèvement le 31/12 de 15h à 17h30

Le Menu :

Gâteau de saint Jacques, fondue de poireau et bisque de homard

ou

Baluchon de scampis et saumon fumé, salade croquante, crème fleurette au raifort.

Noisette de biche rôtie aux baies de genévrier, chicon braisé, gratin dauphinois aux cèpes et pommes aux airelles

ou

Chapon farci aux pistaches et girolles, mousseline de butternut à l'huile de noix et sauce forestière.

Trilogie autour du chocolat, crème anglaise au Baileys

ou

La traditionnelle bûche de Noël.

A la carte :

Entrée du menu 15€ / Plat du menu 18€ / Dessert du menu 8€

Demi Homard thermidor, servi chaud, crème de crevettes et poireaux.....22€

Demi Homard en belle-vue, salade et accompagnements22€

Terrine de foie gras, toast brioché et confit de fruits exotiques à la vanille de madagascar 12€

Menu végétarien : Feuilleté au fromage et accompagnements de l'entrée - Ravioles de cèpes et crème à la tartufata, dessert du menu 35€

Commandes avant le 22 à midi pour Noël, avant le 28 à midi pour le NA :

A emporter : www.lerideaurouge.be/shop



02 653 92 58

39€
par pers