



## Nos entrées

(à partir de 15 personnes)

*La terrine aux trois poissons et sa petite bisque de crustacés*

*La poêlée de scampis crème persillée à l'ail*

*La poêlée de scampis sauce crème tomatée à la diable*

*Les cannellonis de crabe et saumon et coulis de crustacés*

*Le filet de dorade Royale, sauce velouté aux étrilles et chips au chorizo*

*Le saumon fumé Moscovite*

*Le saumon gravlax à l'aneth, espuma au citron vert*

*Et tartare aux légumes du soleil*

*Les Saint-Jacques rôties, crème légère aux chicons, lardons fumé et graines de courges*

*Le navarin de saumon et scampis sauce velouté bisquée aux légumes croquants*

*Le filet de rouget cuit meunière et sa crème cressonnaire au boursin*

*Le demi-homard en Bellevue garni*

*Le demi-homard au beurre méditerranéen*

*Le croustillant du pêcheur, étuvé de poireaux et crevettes grises*

*Crème à l'écrevisse au whisky tourbé*

*La poêlée de linguines, crème de ciboulette et pointe d'ail*

*Noix de pétoncles et crevettes « bouquet »*

*Le méli-mélo de Saint Jacques, scampis et médaillon de lotte au bacon*

*Crème safranée au vin blanc de Touraine et légumes croquants*

*La terrine de pâté aux myrtilles, confit d'oignons, pain brioché*

*Et son petit velouté aux légumes de saison*

*Les ravioles de canard jus corsé au porto et truffes noires*

*Le toast aux champignons et jambon de Parme façon l'Ôbergine*

*La terrine de foie gras de canard et son chutney de saison*

*Le carpaccio de bœuf à l'huile de noix, roquette et copeaux de parmesan*

*Le carpaccio de veau et son émietté de thon à l'huile de noisette et moutarde à l'ancienne*

*La petite caille rôtie aux raisins blancs et au muscat*

*Le risotto crémeux aux champignons de Paris, dés de chorizo doux*

*Et croustillant d'aiguillettes de poulet*

*Le méli-mélo de Saint Jacques, scampis et médaillon de lotte au bacon*

*Crème safranée au vin blanc de Touraine et légumes croquants*

*Cannellonis de perdreau et caviar d'aubergine, coulis de poivrons rouges acidulé*

*La farandole de tomates et perles de mozzarella,*

*Jambon cru italien et chantilly truffée*

*La fricassée de champignons, crème aux herbes fines et pointe d'ail*

*Quenelles de volailles et œuf de poule poché*

*Les ravioles aux poireaux et pleurotes*

*Crème légère au bacon fumé et chips de patate douce*

*La petite assiette Périgourdine*

*(magret fumé, mousson de canard au porto, foie gras et rilette de canard, chutney pomme-poire-cannelle...)*

En cas d'allergies, n'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons à toutes vos questions

Sur nos produits et préparations maisons

Le prix de ces entrées s'entend TVA comprise

Ces entrées sont à réchauffer par vos propres soins, nous faisons en sorte qu'il en soit le plus simple pour vous, selon le matériel dont vous disposez dans votre cuisine.

Du personnel peut-être mis à votre disposition pour le dressage et/ou le service. (Devis sur demande)

Contactez-nous pour plus de choix par email à [traiteurlobergine.be](mailto:traiteurlobergine.be)

Ou par téléphone au **0494/92.67.25**