



Nos Menus

Le Menu Classique

La crème Andalouse et sa rouille au basilic

🍴🍴🍴

La jambonnette de volaille confite

Sauce fine Champagne

🍴🍴🍴

La crème au café et à la cannelle

Le Menu Tradition

Le velouté aux légumes oubliés et lait de coco

Et son petit panini façon "L'Œbergine"

🍴🍴🍴

Les noisettes de filet mignon de porc

Coulis de tomates au basilic et au bacon

🍴🍴🍴

Le parfait aux noisettes torréfiées

Et sa compotée de poires à l'eau de Villée

Le Menu Terroir

Le risotto crémeux au jambon cru Serrano et chorizo doux

Champignons de Paris et pointes vertes

🍴🍴🍴

La cuisse de canard confite

Et sa fine sauce à l'orange et vieux balsamique

🍴🍴🍴

La tarte aux pommes chaudes et aux amandes

Et sa boule de glace aux spéculoos

Le Menu Gourmet

Le feuilleté de poissons

Et sa crème légère de crustacés à l'Armagnac

ℳℳℳ

Le médaillon de cochon de lait farci aux noisettes torréfiées

Jus corsé au porto parfumé à la truffe noire

ℳℳℳ

Le croustillant au chocolat noir et chocolat blanc

Et son coulis praliné

Le Menu L'Obérgine

Le navarin de saumon scandinave et scampis

Sauce velouté bisquée aux petits légumes croquants

ℳℳℳ

Le suprême de pintade rôti au beurre

Sa fine sauce à la bière de l'Abbaye de Leffe

Et sa quenelle de mousson de canard au porto

ℳℳℳ

La tartelette au citron meringuée

Et sa compotée de framboises

Le Menu Gourmand

Les cannellonis de canard et foie gras

Crème légère parfumée aux truffes du Périgord

ℳℳℳ

Le filet de Saint-Pierre et scampis sautés à l'ail

Coulis d'écrevisses à la diable

ℳℳℳ

Le sablé aux figues et sa crème glacée au pain d'épices

Le Menu Gala

Le duo de saumon fumé et saumon gravlax

Espuma au citron vert et tartare aux légumes du soleil

ÀÀÀ

Le magret de canard cuit à basse température

Sauce au vieux balsamique, aux quatre épices et aux figues

ÀÀÀ

Le cheesecake aux spéculoos meringué et son petit macaron

Le Menu Prestige

Le foie gras de canard au torchon maison

Chutney de saison

Pain brioché et crumble de pain d'épice et gingembre

ÀÀÀ

La pièce de veau en cuisson lente

Sauce marchand de vin revisitée à notre façon

Concassé de tomates séchées et roquette fraîche

ÀÀÀ

La symphonie aux deux chocolats

Et son coulis aux fruits des sous-bois

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

Sur nos produits et préparations maisons

Ces menus 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)

Ces menus sont des menus « type » et peuvent tous être modifiés selon vos souhaits.

Contactez-nous pour plus de choix par email à traiteurlobergine.be

Ou par téléphone au **0494/92.67.25**

