



Nos plats

(à partir de 15 personnes)

Le filet mignon de porc, réduction de miel et sauce soja

Le jambon braisé aux herbes à la bière d'Achouffe et moutarde à l'ancienne

Le médaillon de cochon de lait fourré aux noisettes torréfiées

Jus corsé au vieux porto et à la truffe noir du Périgord

Le carré de cochon de lait légèrement saumuré aux cinq épices

La cuisse de lapin et sa petite campagnarde à la moutarde ancienne et pain d'épices

Le carré de veau en cuisson lente sauce poivrée au sirop d'érable et aux baies roses

Le tournedos de veau sauce Bordelaise

Le rumsteck de veau au chorizo, jus corsé aux épices et ail fumé

La pièce de veau sauce marchand de vin revisitée à notre façon

Concassée de tomates séchées et roquette fraîche

La fricassée de volaille à l'écrevisse

Le filet de coucou de Maline à la Brabançonne et blanche de Bruges

La jambonnette de volaille confite sauce fine Champagne

La cuisse de poulet farcie sauce forestière

Le magret de canard basse température sauce à l'orange et vieux balsamique

Le suprême de poulet jaune fourré à l'échalote et lardons fumés

Sauce à la moutarde ancienne, bière Lupulus et miel d'acacia

La cuisse de canard confite au thym et au cassis

Le suprême de pintade aux mini pommes d'Orient et au vieux Calvados

La souris d'agneau braisée à l'ail et au romarin

L'épaule d'agneau rôtie et sa fine sauce à la menthe et citron vert

Le gigot d'agneau piqué à l'ail sauce aux parfums d'Orient

Paupiette de bœuf sauce Napolitaine

Le traditionnel bœuf Bourguignon

Le mijoté de joue de bœuf à l'échalote et petits lardons croquants

Champignons de Paris et croûtons à l'ail

L'entrecôte de bœuf Argentine sauce au choix

Le panaché de poissons aux petits légumes safranés

Le filet de saumon rose sauce velouté bisquée au vieil Armagnac

Le croustillant du pêcheur et sa crème cressonnière au boursin

Médailles de lotte au bacon sauce Armoricaïne et chorizo grillé

Les filets de rouget barbet façon meunière sauce au vert

Le filet de sandre et scampis grillés sauce homardine

Le navarin du pêcheur au Petit Chablis et bouquetière de légumes

Le filet de Saint-Pierre à l'Ardennaise

Le filet de bar de ligne, fenouil rôti et crème légère au lait de coco

Quelques classiques

Chicons au gratin et purée au beurre de ferme

Blanquette de veau à l'ancienne

Le vol au vent maison

Le chili con carne et son pain à l'ail

La tartiflette à l'Alsacienne

Quelques suggestions

Le couscous Royal (merguez, burger d'agneau, poulet grillé, épaule d'agneau piquée à l'ail)

L'émincé de volaille à la mode de pékin et riz Cantonais

Le porcelet à la Portugaise (cuisse et épaule de porcelet cuit dans notre four à bois,

jus de cuisson aux épices de là-bas, poivrons grillés, olives, pommes de terre...)

L'épaule de porcelet cuit à basse température

(servi avec 2 sauces chaudes au choix, pommes de terre grenailles au beurre et à l'ail

ou gratin Dauphinois, 6 sortes de crudités...)

Le carré de porc Orloff

Le carré de veau Orloff

Les boulettes maison sauce au choix (salade mixte vinaigrette, mayonnaise, ketchup et frites à volonté)

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 plats s'entend TVA comprise

Ces plats 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 plats peuvent-être retirés chauds (à notre atelier) dans des box thermiques moyennant un supplément de 25.00€

(livraison gratuite dans la commune de Gouvy)

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

Ou par téléphone au **0494/92.67.25**