



# VOTRE PARTENAIRE IDÉAL POUR LES FÊTES

Attention : réservations limitées

# 2025

## Menu Prestige

La petite nage de sole limande et saumon rose  
Scampis snackés au piment doux et gambas grillée  
Coulis de homard et crustacés au Whisky Tourbé

Ou

La petite assiette Brabançonne  
(croquette de faisan aux chicons, champignon farci au haché de veau à la bière d'Orval  
et ail fumé, émietté de bœuf Blanc Bleu Belge à la Flamande)

Le velouté de Butternut et lait de coco  
Et concassé de châtaignes façon cappuccino

Le filet de râble de lièvre flambé au Péket  
Caillette de Faon à l'Ardéchoise  
Sauce poivrade à la réglisse et sirop de cassis noir de Bourgogne  
Ou

Jambonnette de volaille farcie aux champignons de nos forêts  
Sauce crémeuse à la Fine Champagne  
Et lingot de foie gras de canard

La tartelette crème brûlée et meringué senteur passion  
Graines de courges caramélisées  
Ou

Le délice chocolat praliné noisette  
Crème anglaise aux parfums de pain d'épices

42 €/pers

ENTRÉES

POTAGE

PLATS

DESSERTS

## Pour les petits

Chiffonnade de jambon  
Et croquette de macaroni au parmesan

Nuggets maison et coulis de tomates fraîches  
Purée au beurre et compote de pommes à la cannelle

Délice au chocolat et marmelade d'oranges

14,80 €/pers

Pour célébrer le passage à l'an neuf  
et garantir chance et prospérité

### **La traditionnelle choucroute Royale**

(saucisse fumée, francfort, collet de porc fumé, lard braisé  
et purée de pommes de terre au beurre)

15,90 €/pers





### Entrées

- Le velouté de butternut et lait de coco  
Et concassé de châtaignes façon cappuccino 4.50€
- La petite nage de sole limande et saumon rose  
Scampis snackés au piment doux et gambas grillée  
Coulis de homard et crustacés au Whisky Tourbé 14.80€
- La petite assiette Brabançonne 14.50€  
(croquette de faisan aux chicons, champignon farci au haché de veau à la bière d'Orval et ail fumé, émietté de bœuf Blanc Bleu Belge à la Flamande et fondue de tomate fraîches)
- Entrelardé de Saint-Jacques et quenelle de brochet  
Sauce Nantua et brunoise de Chorizo 16.90€
- La tranche de foie gras de canard, confit de mangue  
Et pain brioché 18.50€
- Notre foie gras de canard à la tranche 12€ les 100g**

### Plats

- Le filet de râble de lièvre flambé au Péket  
Et caillette de Faon à l'Ardéchoise,  
Sauce poivrade à la réglisse et sirop de cassis 24.50€
- La traditionnelle dinde farcie aux marrons 16.50€
- Le civet de biche mijoté à l'ancienne 18.50€
- Jambonnette de volaille farcie aux champignons de nos forêts  
Sauce crémeuse à la Fine Champagne  
Et lingot de foie gras de canard 22.90€
- Dos de cabillaud en croute d'herbes sauce Matelote 17.80€

### Desserts

- La tartelette crème brûlée et meringué senteur passion  
Graines de courges caramélisées 6.80€
- Le délice au chocolat praliné noisette  
Crème anglaise aux parfums de pain d'épices 6.80€
- La traditionnelle bûche de circonstance 6.80€

Réservations **uniquement** par téléphone au 0494/92.67.25  
ou par mail [traiteurlobergine@gmail.com](mailto:traiteurlobergine@gmail.com)

Enlèvement à notre atelier les 24/12 et 31/12 de 9h à 16h, Ch. de Grafen, 18 à 6670 GOUVY (Wathernal)

**Attention !**  
**réservations limitées**