

Notre menu du Nouvel An

À partir de
53€
/pers.

EN APÉRITIF :

Assiette Apéritive (en verrines ou cuillères biscuit) :

Magret fumé, pommes caramélisées • Mousse saumon
Mousse jambon Porto • Crevettes agrumes • Wraps

ENTRÉES FROIDES :

Tartare St-Jacques à la clémentine
et fruit de la passion

ou

Assiette automnale de l'an et pain brioché

POTAGES :

Velouté champignons

ou

Velouté topinambour

ENTRÉES CHAUDES :

Bûche salée aux saveurs de la mer

ou

Chèvre lardé, miel, balsamique

PLATS :

Caille rôtie, gratin dauphinois
et sa garniture de légumes oubliés

ou

Magret de canard, pomme farcie
aux fruits secs, croquettes airelles

DESSERTS :

Dessert de l'an neuf fruité

ou

Dessert de l'an neuf chocolaté



Notre menu enfants

À partir de
25€
/pers.

ENTRÉE :

Feuilletés crème de jambon fromage

PLAT :

Aiguillettes de volaille, compote de pommes,
croquettes aux airelles

DESSERT :

Tiramisu des fêtes

COMMENT PASSER VOS COMMANDES ?

Retour du bon de commande
ou par téléphone : **081/21.11.49** ou **0479/97.63.42**

Pour le menu de **Noël** : Les commandes doivent être
passées au plus tard **le lundi 16 décembre à midi***.

Pour le menu du **Nouvel an** : Les commandes doivent être
passées au plus tard **le lundi 23 décembre à midi***.

*Au-delà de cette date, nous ne pouvons pas vous garantir
le choix de votre commande. Merci de votre compréhension.

ENLÈVEMENT DES COMMANDES

Rue du Chevauchoir 6B, 5170 Lesve.

Pour le menu de **Noël** :

Lundi 23 décembre de 10h00 à 15h00.

Pour le menu du **Nouvel an** :

Lundi 30 décembre de 10h00 à 15h00.

*Nous vous demanderons un acompte
de 50% à la réservation de vos commandes.*

BELFIUS : BE45 0689 5055 7789

Scannez-moi



✉ INFO@LA-ROTISSERIE.BE

☎ 0475/472.073

📘 LA RÔTISSERIE

📷 @LA_ROTISSERIE_BE

Réalisé par Créatonit

La
Rôtisserie
QUALITÉ | SAVOIR-FAIRE

MENU

de fêtes

WWW.LA-ROTISSERIE.BE

Bon de commande - Noël

NOM ET PRÉNOM :

TÉLÉPHONE :

NOMBRE DE PERSONNES :

Repas	Prix	Qté
APÉRITIF		
Assiette apéritive (en verrines ou cuillères biscuit)*	7€
POTAGES		
Tomate revisitée	8€
Velouté de chou-fleur au chorizo et noisettes	8€
ENTRÉES FROIDES		
Saumon en deux façons, gel au citron*	18€
Foie gras, chutney de mangue, pain brioché	16€
ENTRÉE CHAUDES		
Trilogie de St-Jacques*	18€
Raviole butternut, crème poivron, chips chorizo	16€
PLATS		
Ballotine volaille farcie mascarpone et fruits secs	22€
Pavé biche, céleri rôti, jus corsé, purée céleri*	24€
DESSERTS		
Gourmandise de Noël fruitée	7€
Gourmandise de Noël chocolatée	7€
MENU ENFANTS		
	25€

*Le menu festif est proposé à 53€ par personne (hors plateau apéritif).
Veuillez noter que certains plats peuvent entraîner un supplément.

PRIX TOTAL :

SIGNATURE + DATE :

ACOMPTE (50%) :

BELFIUS: BE45 0689 5055 7789
+ nom de réservation.

Bon de commande - Nouvel An

NOM ET PRÉNOM :

TÉLÉPHONE :

NOMBRE DE PERSONNES :

Repas	Prix	Qté
APÉRITIF		
Assiette apéritive (en verrines ou cuillères biscuit)*	7€
POTAGES		
Velouté champignons	8€
Velouté topinambour	8€
ENTRÉES FROIDES		
Tartare St-Jacques clémentine, fruit de la passion*	18€
Assiette automnale de l'an et pain brioché	16€
ENTRÉE CHAUDES		
Bûche salée aux saveurs de la mer*	18€
Chèvre fondu, miel, balsamique	16€
PLATS		
Caille rôtie, gratin dauphinois, légumes oubliés	22€
Magret de canard, pomme farcie, croquettes*	24€
DESSERTS		
Dessert de l'an neuf fruité	7€
Dessert de l'an neuf chocolaté	7€
MENU ENFANTS		
	25€

*Le menu festif est proposé à 53€ par personne (hors plateau apéritif).
Veuillez noter que certains plats peuvent entraîner un supplément.

PRIX TOTAL :

SIGNATURE + DATE :

ACOMPTE (50%) :

BELFIUS: BE45 0689 5055 7789
+ nom de réservation.

Notre menu de Noël

A partir de
53€
/pers.

EN APÉRITIF :

Assiette Apéritive (en verrines ou cuillères biscuit) :

Magret fumé, pommes caramélisées • Mousse saumon
Mousse jambon Porto • Crevettes agrumes • Wraps

ENTRÉES FROIDES :

Saumon en deux façons, gel au citron,
déclinaison de pickles

ou

Foie gras, chutney de mangue aux épices,
pain brioché

POTAGES :

Tomate revisitée

ou

Velouté de chou-fleur au chorizo et noisettes

ENTRÉES CHAUDES :

Trilogie de St-Jacques, rouleau de limande,
fondue de poireaux, caramélisée au balsamique

ou

Raviole butternut, crème poivron, chips chorizo

PLATS :

Ballotine de volaille farcie mascarpone et fruits
secs, sauce Porto, croquettes airelles

ou

Pavé biche, céleri rôti, jus corsé, purée céleri

DESSERTS :

Gourmandise de Noël fruitée

ou

Gourmandise de Noël chocolatée.