

LA COMMANDERIE DE VAILLAMPONT

Menu à emporter pour les fêtes de fin d'année

Hors d'œuvre :

- ◆ Assortiment de cinq zakouskis surprises

Potages :

- ◆ Bisque aux crevettes et tourteau, croûtons aux herbes, rouille safranée
 - ◆ Crémeux Argentueil et Darblay

Entrées froides :

- ◆ Parfait de noix de Saint-Jacques et saumon fumé, saladine italienne aux écrevisses et pétoncles
 - ◆ Gourmandise du Périgord au foie gras, jambon de Bayonne, magret jambonné aux pignons de pin

Entrées chaudes :

- ◆ Filet d'Aiglefin gratiné à l'armoricaine, risotto aux scampis et gambas
- ◆ Feuilleté de pintade et ris de veau à la florentine, sauce fine champagne

Plats :

- ◆ Médaillon de cochon de lait, sauce Sambre et Meuse, duo de pommes de terre violette et sarladaise
 - ◆ Filet de biche, sauce chasseur, pommes Anna et chicon à l'orange
 - ◆ Embroché de sole, sandre et dorade à la normande, pommes de terre grenaille farcies, flan aux quatre légumes

Desserts :

- ◆ Buchette pralinée au petit-beurre et nectar des îles
- ◆ Vacherin à la vanille et framboise, capuchon givré et son coulis aux fruits des bois

4 services (hors d'œuvre - potage - une entrée - plat) : 35 €

5 services (hors d'œuvre - potage - deux entrées - plat) : 42 €

Supplément dessert : 3,50 €

Réservation par mail ou par téléphone :

commanderie@vaillampont.be – GSM : 0498.14.22.30

A partir de
4 menus
commandés :

Une bouteille de
mousseux offerte
&
Livraison gratuite
dans un rayon de
15km autour de
Nivelles