

Le traiteur de Noël et nouvel An 2021

A la carte ou composez votre menu, entrée, plat et dessert à 39€

Ou deux entrées, plat, dessert à 52€

Les entrées à la carte : 15 €

Le cannelloni de pâte fraîche et mousseline de volaille, jus de poularde et oignons doux légèrement lié et truffes.

Le baklava de foie gras poêlé, ananas frais et romarin, caramel d'agrumes.

La cocotte de queues de crevettes Argentine : crevettes rôties, oignons doux, courges, tomates, gingembre, citron vert, lait de coco et coriandre fraîche.

La soupe de poisson et chair de dorade, pain au levain et rouille.

Les plats à la carte : 24 €

Les noisettes de biche rôti (servi rosé), jus corsé et son accompagnement.

La côte de veau rôtie et sauce au poivre vert légèrement crémée, et son accompagnement.

La tourte en pâte feuilletée aux cuisses de volaille fermière, oignons doux et champignons des bois, jus corsé.

L'accompagnement des viandes sont :

mousseline de pommes de terre, pousses d'épinards et dés de céleri rave sautés à cru.

Le filet de bar rôti sur sa peau, pousses d'épinards, sauce homardine et mousseline de pommes de terre.

Les desserts à la carte : 6 €

Les desserts sont dressés dans des verres qui resteront chez vous.

En verre : biscuit génoise et caramel au beurre salé, ganache légère moka et mascarpone, Nappage chocolat au lait et croquant d'Amaretti.

La tarte au citron revisitée.

Le croustillant de pavé de Soignies, salade de chou rouge et pommes Granny à l'huile de truffes blanches.

Menu tout homard et il est décortiqué à 55 €.

En entrée : Le homard belle vue revisitée, chou pointu, chair de tomates, œufs de ferme et mayonnaise à la bergamote.

En plat : Le mille feuilles de pâtes fraîches, homard rôti et ragout de céleri rave à la truffe.

Le Brillat-Savarin affiné à la truffe, roquette et vieux vinaigre balsamique.

Le dessert au choix dans le menu

LE PETIT MARAIS TEL 081 40 25 65 RUE LAMBAITIENNE, 7 5100 WIERDE

lepetitmarais@skynet.be