

Menu des fêtes 2024

by les ateliers gourmands



LE MENU



ENTRÉES FROIDES

Terrine de Bar et langoustine, crème aigrette,
focaccia toastée et salade d'herbes fraîches

Carpaccio de saumon gravlax, condiment de fenouil,
raifort et chips de légumes racines

Foie gras de canard maison mi-cuit, brioche toastée, gelée de cassis
et betterave marinée au vinaigre de framboise (+5 € suppl.)

Option vegan : Houmous de carottes, salade de lentilles aux citrons
confits, pickles d'oignon rouge, chips de légumes racines et pain libanais

ENTRÉES CHAUDES

Ravioles de poularde au foie gras, poêlée forestière et sa crème de cèpes

Dos de langue en croûte de chorizo, crémeux de maïs,
potimarron et sauce carotte-orange

Croustillant de ris de veau, lit d'épinards, champignons des bois,
amandes torréfiées et sauce au vin jaune (+5 € suppl.)

Cannelloni de homard et son médaillon,
tombée de bettes, épinards et bisque. (+5 € suppl.)

Option vegan : Galette de quinoa au paprika fumé,
ragoût d'aubergines, pois chiches et graines de courge

PLATS

Cochon de lait de Noël en croûte de noisettes, chicons et betteraves braisés, crêpe de champignons et sauce poivrade

Magret de canard laqué, échalotes et carottes caramélisées, panisses rôties et sa sauce au miel et gingembre

Ballotine de faisan, cuite à basse température, embeurrée de choux et chicons, gratin de pommes de terre et jus corsé aux baies de genièvre

Noisette d'agneau snackée, pommes de terre farcies au chevrotin, poêlée de légumes grillés et jus corsé

Médailon de bar aux écrevisses, embeurrée de pommes de terre aux herbes, haricots plats, choux rôtis et beurre blanc (+5 € suppl.)

Option vegan : Médailon de chou-fleur rôti, parmentier de seitan et sauce panais à la truffe

DESSERTS

Profiteroles à la crème diplomate à la pistache, chocolat blanc et crème anglaise

Poire caramélisée, praliné et baba au sirop de vieux rhum

Option vegan : Bûchette chocolat de la pâtisserie vegan



MENU ENFANT



ENTRÉE

Velouté de butternut et croûtons

PLAT

Cordon bleu, purée de pommes de terre et légumes de saison

DESSERT

Mousse au chocolat

LA CHOUCROUTE ROYALE

Saucisses de Francfort – lard fumé – côte kessler fumé -saucisson polonais – saucisson fumé - mousseline de pomme de terre

La tradition du 1er janvier

La coutume veut que, lors de la dégustation d'une choucroute bien garnie le premier jour de l'année, on glisse une pièce de monnaie sous son assiette.

Ce petit geste, un peu superstitieux, est censé attirer la chance et la prospérité pour le reste de l'année !

**Vous souhaitez savourer un bon repas sans passer des heures en cuisine ?
Pour les fêtes de fin d'année, le traiteur "Les Ateliers Gourmands" vous propose une formule de plats à emporter, alliant praticité et gourmandise.**

TARIFS

Menu A – 2 services: 39€ TTC (entrée, plat)

Menu B – 3 services: 49€ TTC (entrée, plat, dessert)

Menu C – 3 services: 55€ TTC (2 entrées, 1 plat)

Menu D – 4 services: 63€ TTC (2 entrées, 1 plat, 1 dessert)

Menu enfant : 3 services : 25€ TTC

La choucroute royale : 19€ TTC

Bisque de homard : 18€/L

Tranche de foie gras (100gr) : 13€ / tranche

Notre assortiment de 6 zakouskis chauds : 12€/assortiment
mini-quiche lorraine, feuilleté aux champignons, brick chèvre/miel/noix,
croque-monsieur, samossa aux scampis et gougère au fromage

RÉSERVATIONS

Uniquement par mail : info@les-ateliers-gourmands.be

Réservation pour le réveillon de Noël **jusqu'au dimanche 22 décembre**
et réservation du Nouvel an **jusqu'au dimanche 29 décembre**.

Enlèvement de 10h à 16h les 24 et 31 décembre à notre atelier.
Avenue Joseph Prévers, 29 (BOX 11E) à 4020 Liège.

Le montant total est à verser sur le compte :
BE65 0689 4352 5996 (avant le 22/12 et avant le 29/12).

En **communication** : Votre **NOM + PRENOM + Noël** ou **Nouvel an** ou **Choucroute**