



Menu saisonnier

(du 13 octobre au 17 décembre)

Uniquement disponible du vendredi au dimanche

Le duo de St. Jacques et langoustines grillées,
tartare de pomme et concombre, coulis d'herbes fraîches
et/ou

La caille cuite sur l'os puis désossée,
poêlée de céleri rave et fèves des marais, jus aux baies de genévrier

Les aiguillettes de gigole de biche rôtie, garnitures de saison,
jus à l'écorce d'oranges et châtaignes (sup.5,00€)

ou

Le suprême de volaille fermière en croûte d'amandes
champignons des bois et crème montée au foie gras

Le pain perdu caramélisé, compotée de pomme à la cannelle
et caramel beurre d'Aubel - fleur de sel
(vous pouvez l'agrémenter d'une boule de glace)

ou

L'assortiment de fromages de notre comptoir, sirop Charlier (sup.2.50€)

Aucune modification ne pourra être apportée au menu.

3 services (1 entrée au choix-plat-dessert): 28.50€

4 services (les 2 entrées-plat-dessert): 36.50€

Les entrées : 11,00€

Le dessert : 5.00€

Les Plats : 15,00€

Le fromage : 7.50€

Suggestion gibier

-Le râble de lièvre cuit sur l'os, crème légère à la moutarde (pour 2 pers.) 25,50€/pp

-Le filet de faisan à la brabançonne 17,25€

Tous nos plats sont servis avec une garniture de légumes et un féculent s'accordant au mieux avec ceux-ci

Commande : 72h à l'avance au 087/54.17.04 ou via info@traiteurthierry.be

Thierry, votre traiteur

TRAITEUR

EPICERIE FINE

ESCARGOTS

BAR A VINS

SNACKING

Magasin ouvert les mardi, vendredi et samedi de 9h30 à 18h00
le dimanche de 9h00 à 15h00

PLACE NICOLAÏ, 23 - 4880 AUBEL

WWW.TRAITEURTHIERRY.BE

087/54.17.04