



## Menu saisonnier

(à partir du 31 août)

Disponible du vendredi au dimanche

*La poêlée de scampis et lard fumé, velouté de potimarron,  
croûtons à la fleur de sel et amandes grillées  
et/ou*

*L'escalope de foie gras poêlée, rémoulade de céleri rave à la truffe  
Salade de roquette et vieux balsamique  
(supplément en 3 services : 3.00€)*

-----  
*Le filet pur de la boucherie Amarelles cuit à basse température,  
purée de petits pois et jus corsé à l'ail noir*

-----  
*Panna cotta à la vanille de Madagascar et aux fruits rouges  
ou  
L'assortiment de fromages belges et français, 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 : 6.00€

Le Plat : 15,00€

Le fromage : 7.50€

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

*Commande : minimum 72h à l'avance uniquement via [info@traiteurthierry.be](mailto:info@traiteurthierry.be)*

**Dès le 31 août : Enlèvement de votre commande  
au restaurant «Le cochon embouteillé à Hombourg »**

---

**Thierry, votre traiteur**

RUE DE REMERSDAEL, 33 - 4852 HOMBURG

**WWW.TRAITEURTHIERRY.BE**