

CARTE DES VINS POUR ACCOMPAGNER VOS MENUS DE FÊTES

Le Cocktail des fêtes : *Gin infusé au Sapin, grenade, citron, Tonic Indian* 10,00 €

Pour l'apéritif et le dessert ... des Bulles :

<i>Crémant d'Alsace René Meyer</i>	20,00 €
<i>Domaine du Dièdre Noir Blanc Brut (Belgique)</i>	35,00 €
<i>Champagne Autreau réserve 1^{er} Cru</i>	40,00 €

ENTRÉES

Boudin blanc de Poulet : *Terre Charlot Château de Bioul (Belgique)* 20,00 €
Sancerre Blanc « La Mercy-Dieu » Domaine Bailly-Reverdy (Loire) .. 30,00 €

Terrine de Foie gras d'Oie : *Pinot Gris Clos des Escargots René Meyer (Alsace)* 20,00 €
Pinot Gris « Turckheim » Domaine Zind-Humbrecht (Alsace)..... 30,00 €

Raviole de Homard : *Godello Bodega Losada (Bierzo, Espagne)* 20,00 €
Chardonnay « Les Femelottes » Domaine Chavy-Chouet (Bourgogne) .. 30,00 €

Vous préférez un vin rouge pour accompagner vos entrées ?
Sancerre Rouge « La Mercy-Dieu » Domaine Bailly-Reverdy (Loire)..... 30,00 €

PLATS

Dos de Maigre : *Ladybird Chenin Blanc, Stellenbosch (Afrique du sud)* 20,00 €
Petit Chablis Blanc Domaine Droin (Bourgogne)..... 30,00 €
Noir de Katz René Meyer (Alsace)..... 20,00 €

Joue de Bœuf : *Cairanne « Terra Rhona » Domaine Constant-Dusquenoy (Rhônes)...* 20,00 €
Valpolicella Ripasso DOC Superiore Piccoli (Italie) 30,00 €

Noisettes de Biche : *Château Moulin de Blanchon Haut-Médoc (Bordeaux).....* 20,00 €
Gigondas rouge "Cuvée Prestige" Domaine Pierre Amadieu (Rhônes) . 30,00 €



Chaussée de Gramptinne, 37 A - 5340 MOZET
Tél. 081 44 66 31 www.restogardemanger.be



Garde manger

CHRISTOPHE DURAND



Carte Traiteur Noël et Nouvel An 2025

Des mets préparés avec soin, faciles à réchauffer,
avec chaque fois une explication claire et précise.

Vos commandes :

Pour Noël : au plus tard pour le samedi 20 décembre, enlèvement le 24

Pour le Nouvel An : au plus tard pour le samedi 27 décembre, enlèvement le 31



Pour nos enfants :

Roulé toasté au Jambon et Comté / Maïs grillé	10 €
Nuggets de Coucou de Malines, Compote / Petites grenailles rissolées	16 €
Barre Chocolat caramel et Cacahuètes / Biscuit sablé	6 €

Menu entrée, plat, dessert : 55 €

Menu entrée, plat, fromage, dessert : 66 €

Menu deux entrées, plat, dessert : 68 €

Menu deux entrées, plat, fromage et dessert : 79 €

Le Pain vous sera fourni avec le Menu



MISES EN BOUCHE

Soupe à l'Oignon doux des Cévennes / Beaufort d'hiver / Pépites de Ris de Veau
Tartare de Gambas / Fine gelée de Bisque / Céleri vert / Sauce Aioli

ENTRÉES

Boudin blanc de Poulet de Bresse et noix de Saint Jacques de Dieppe
Crème de Topinambours / Réduction de jus de Poulet / Radis noir

Terrine d'escalope de Foie gras d'Oie poêlé et Magret de Canard fumé
Salade Radicchio / Betterave Chiogga / Kumquat / Vinaigrette aux baies de Genévrier

Ravioles de Homard aux Épices douces

Bouillon de Homard / Chou Cavolo Nero / Cordiceps / Œuf de Caille

PLATS

Dos de Maigre doré au Beurre Calamarati à la Chair de Tourteau / Mousseline de Potimarron relevé au Piment / Épinards / Sauce Beurre blanc

Joue de Bœuf confite doucement Poêlée de Choux de Bruxelles / Dattes / Petites Carottes / Citron confit / Sauce Échalote et Truffe noire

Noisettes de Biche rôties Poireaux crayons / Salsifis glacés / Condiments Airelles et Poivre vert
Gratin de Pommes de terre au Mont Lesi

DESSERTS

Brioché en Pain perdu, Pomme / Caramel au Beurre demi-sel / Glace à la Vanille Bourbon

Notre barre Chocolat blanc Amandes grillées Clémentine
Sorbet Clémentine Yuzu Cerfeuil / Biscuit sablé à la fleur de sel

Fromages, Assortiment de Fromages affinés, Poiret / Raisins / Fruits secs
en remplacement du dessert, supplément de 5 € sur le prix du menu