

CARTE TRAITEUR

24,25/12 & 31/12/21

01/01/22

Le Coup d'Coeur

vous souhaite de

Joyeuses fêtes !



Espace du Coeur de Ville 5

1340 Ottignies

010/41.31.34

-- Carte de l'écailler --

	3 pcs	6 pcs	9 pcs
La boudeuse	5,50	10,50	14,00
La normande	8,00	16,00	22,00
La fine de Claire	8,50	17,00	23,50
La Gillardeau	12,00	24,00	34,00
La Belon n°5	6,50	12,50	17,00
La portion de bulots			8,50
La portion de bigorneaux			9,00
La portion de crevettes grises non-épluchées			11,50
La portion de crevettes «Pandalus»			7,50
La portion de crevettes «Bouquets Cristals»			13,50
La langoustine			PDJ

-- Les plateaux --

LE COUP D'COEUR CRUSTACÉS (1cvt)	44,00
Un tourteau, 5 crevettes «Bouquets cristals», crevettes grises non-épluchées, crevettes «pandalus», bulots, bigorneaux	
+ 1/2 homard	69,00
LE P'TIT COUP D'COEUR (1cvt)	38,50
Assortiment de 8 huitres, 3 amandes, 1 clam's, 4 palourdes, 3 bouquets cristals, crevettes grises non-épluchées, crevettes «pandalus», bulots, bigorneaux	
LE COUP D'COEUR À 2 (2 cvts)	79,00
Plateau «Le p'tit coup d'Coeur» doublé	
LE COUP D'COEUR À PARIS (2 cvts)	97,00
Plateau «Le p'tit coup d'Coeur» doublé + 1 tourteau	
LE COUP D'COEUR HOMARD (2 cvts)	130,00
Plateau «Le p'tit coup d'Coeur» doublé + 2 demi homards	
LE FAMEUX COUP D'COEUR (2 cvts)	148,00
Plateau «Le p'tit coup d'Coeur» doublé + 1 tourteau + 2 demi homards	

LE «CLASSIQUE» MENU DE FÊTE

Le foie gras en terrine,
confiture d'oignons, toasts briochés

ou

L'assiette de saumon fumé tranché main,
garnitures et toasts

ou

Le demi homard en belle-vue et ses garnitures (+7,00)



Le filet de biche, sauce poivrade aux éclats de grenade,
garnitures hivernales, pommes Duchesse

ou

Turbotin aux petits légumes, nage à la bisque de homard,
pommes natures

ou

Le demi homard à la tartufata, poêlée de légumes,
risotto au parmesan (+9,00)



Dessert de circonstance

-- Homards et Tourteaux --

Le demi homard à la tartufata, poêlée de légumes, risotto - PDJ

Le demi homard aux herbes fraîches, légumes, risotto - PDJ

Le demi homard en Belle vue et ses garnitures - PDJ

Le tourteau en Belle Vue et ses garnitures - 24,00

Le tourteau farci à gratiner, risotto au parmesan - 27,00

Le plateau « Tout-cuit » - 52,00

1/2 homard, 1/2 tourteau, crevettes «bouquets cristaux», bulots,
mini tomates aux crevettes grises

COMPOSEZ VOTRE MENU

-- A l'apéritif --

Le plateau apéritif - 11,00/pers.

Charcuteries fines, boudin de fête, terrine, bulots, crevettes « Bouquets cristaux », mini tomates aux crevettes grises

-- En entrée --

Le foie gras en terrine, confiture d'oignons, toasts briochés - 18,00

Les escalopes de foie gras poêlées, pommes caramélisées, coulis au sirop de Liège - 18,00

La véritable bisque de homard et sa crème à l'Armagnac - 22,00/L

Les coquilles Saint Jacques prêtes à être gratinées - 16,00

La croquette « fondue au parmesan » - 5,00/pc

La croquette de crevettes grises du Nord - 7,00/pc

La tomate aux crevettes grises du Nord et ses garnitures - 17,00

L'assiette de saumon fumé tranché main, garnitures et toasts - 18,00

-- En plat --

Le turbotin aux petits légumes, nage à la bisque de homard, pommes natures - 24,00

Suprême de pintadeau farci aux marrons et foie gras, pdt saladaise à la truffe - 24,00

Filet de biche, sauce poivrade aux éclats de grenade, garnitures hivernales, pommes Duchesse - 26,00

La Belle choucroute brasserie aux 4 viandes, p. purée - 21,00

La poêlée de Saint Jacques et scampis aux légumes, sauce homardine, risotto au parmesan - 23,00

**TOUS LES PLATS DE LA CARTE
PEUVENT EGALEMENT ÊTRE EMPORTÉS**