

## MENU 2017 – 2018

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas !



### Réservation

Afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits

**Clôture des commandes : Le mardi 19 décembre (pour Noël)**

**Le mardi 26 décembre (pour la Saint-Sylvestre)**

**Attention !!!!! Le 24 décembre & le 31 décembre ouvert jusque 16h00**

**Pour une bonne organisation les commandes sont prêtes à partir de 11h à 15h30 le 24 et 31 /12.**

**Ouvert le 25 décembre de 9h à 12h00.**

**Nous serons fermés le 1 janvier 2018**

**Tel : 019/63 43 35 - Fax : 019 /63 20 70**

**Mail : [Courrier@sablacorbeyille.be](mailto:Courrier@sablacorbeyille.be) [www.la-corbeyille.be](http://www.la-corbeyille.be)**

**Prix sous réserve de modification de taux TVA, prix du marché taux de TVA 6% comprise pour emporter**

# MENU 2017 – 2018

---

## Apéritif

T08	Pain surprise mixte (10 à 15 personnes) Pain blanc et gris <i>(Jambon, gouda, américain, pâté, salami, salade de poissons, Salade de poulet, salade de viande et salade de légumes)</i>	75,00€/pièce
T12	Mini sandwich luxe réduction	1,30 €/pièce
T13	Demi mini sandwich garni	1,60 €/pièce
T14	Sandwich garni	1,50 €/pièce
T15	1/2 sandwich garni ouvert	1,75 €/pièce

## Mise en bouche froide

1.20€/pc

- T16 - Toast au foie gras et queue de bœuf
- T17- Toast au crabe et homard
- T18 -Toast au bouchon et tête des moines

## Mise en bouche chaude

0.80€/pc

- T02 - Plateau assortiment de 24 pc (voir magasin)

## Verrine de la mer

3.50€/pc

- T19- Fraicheur de noix de St-Jacques (70 gr)
- T20- Fraicheur saumon roquette et basilic (70gr)

## Verrine terre & mer

2.50€/pc

- T21- Gourmandise de pêches aux 4 épices, pommes et bloc de foie gras de canard (40gr)
- T22- Mousse de chevreuil au cognac, purée d'airelle (50 gr)
- T23- Duo de chorizo et confit de poivrons/fromage et basilic (40gr)
- T24 - Duo de gambas et mangue /dés tomates et concombres (40gr)

# MENU 2017 – 2018

---

## Potage

P05- Crème de céleri-rave brunoise de légume et magret de canard	8.00€/litre
P03- Bisque de Homard et brunoise d'écrevisses.	15.00€/litre
P01- Velouté de champignon des bois	12.00€/litre

## Entrée froide

EF03 - Tartelette de pomme et foie gras aux figues	9.00€
EF22 - Emincé de Noix de Saint-Jacques au gingembre et citron vert Sur buchette de chèvre et saumon fumé	8.00€
EF05 - Mousse de chevreuil au cognac, éclair au foie gras et queue de bœuf, confit d'hiver	10.00€
EF18- Roulade de saumon fumé, à la mousse belle vue Pousse de betterave et galette de parmesan	8.00€
EF16 1/2 homards Bellevue et salade d'écrevisse (Homard frais)	25.00€

## Entrée chaude

EC28- Cassolette chaire de tourteau, gambas, fruits de mer en croute feuilletée. Sauce armoricaine parfumée aux agrumes	10.00€ +2.00€/caution
EC11- Noix de Saint-Jacques aux beurres blancs, fenouil et fondue de poireau	10.90€
EC20 - Pintade et ris de veau caramélisé, champignons des bois façon vol au vent Vidé pur beurre.	9.90€
EC05 ½ Homard thermidor façon du chef	25.00€.

# MENU 2017 – 2018

---

## Plat principal

PC09 - Filet de biche grand veneur, gratin dauphinois, poire pochée au vin et airelles	20.00€
PC12 - Suprême de faisan rôti aux légumes oubliés, chicon braisé, purée de pomme de terre	16.00€
PC18 - Mignon de veau rôti au foie gras, pomme de terre au Herve et champignons sauvage	16.00€
PC37- Magret de canard au sirop de Liège, chicon braisé et pomme aux airelles Croquettes fraîches (5 pc)	14.00€
PC28- Filet de Saint Pierre en croute fines herbes sauce Bercy, crevette grise et rose. Crème de panais et topinambour Sauce Bercy :(Veloute de poisson /crème /vin blanc /échalotes /persil)	19.00€
PC14 - Poitrine de dinde farcie aux fruits secs (foie gras/champignons/cognac) Chicon braisé, poire, purée de pomme de terre à l'ancienne. (Uniquement pour Noël)	14.00€

# MENU 2017 – 2018

---

## Menu à 35.00€ \*

Emincé de Noix de Saint-Jacques au gingembre et citron vert  
Sur buchette de chèvre et saumon fumé

Ou

Mousse de chevreuil au cognac, éclair au foie gras et queue de bœuf, confit d'hiver

\*\*\*\*\*

Poitrine de dinde farcie, chicon, poire et purée de pomme de terre à l'ancienne.

(Noël)

\*\*\*\*\*

Civet de biche grand veneur, carottes, oignons, champignons des bois

Gratin dauphinois à la truffade

(Nouvel an)

Ou

### **\*Supplément 5.00€**

Filet de Saint Pierre en croute fines herbes sauce Bercy, crevette grise et rose.

Crème de panais et topinambour

Sauce Bercy : (Veloute de poisson / crème / vin blanc / échalotes / persil)

\*\*\*\*\*

Trilogie de fromage et garniture (pain)

\*\*\*\*\*

Dessert de notre maitre boulanger.

Buche de Noël et cœur pour Nouvel an.

# MENU 2017 – 2018

---

*Vous désirez passer une soirée entre amis, en famille conviviale,*

*nous vous proposons notre assortiment de plateau pierrade - raclette:*

## Pierrade - raclette - Fondue

(Min 4 pers)

A01	Pierrade de viande Bœuf, porc, volaille, veau, agneau	10.00€/pers
A02	<b>Pierrade du chasseur.</b> Bœuf, porc, agneau, volaille, veau, canard, gibier.	12,00€/pers
A03	<b>Raclette &amp; charcuterie</b> * Fromage suisse, français. Sélection de charcuterie du chef.	10,00€/pers
A04	<b>Gourmet</b> Mini boulettes, saucisses, roulades, brochettes, Bœuf, porc, veau, agneau volaille,.....	13,00€/pers
A05	<b>Fondue</b> Bœuf, porc, agneau, volaille, veau, gibier Le tout coupé en fines tranches si au bouillon	15,00€/pers
A06	<b>Pierrade viande, Raclette, charcuterie</b> Bœuf, porc, volaille, veau, agneau/ Fromage suisse, français. Sélection de charcuterie du chef.	15.00 €/pers

### A08 - Nos accompagnements au prix de 4.90€/pers.

Féculets : Pain, Pâte méditerranée et taboulé

Crudités : Carotte râpée, chou blanc, céleri, haricot

Salade mixte.

Sauce : Tartare du chef, cocktail cognac X.O, mayonnaise citronnée.

*\*Pour la raclette les pâtes sont remplacées par des grenailles.*

# MENU 2017 – 2018

---

## Buffet Tradition 30,00€

Verrine fraîcheur Noix de Saint-Jacques  
Concassé de tomate au crabe et crevette grise  
Pavé de saumon belle vue  
Œuf à la truffade.

\*\*\*\*

**Option : ½ homard (Demoiselle de Cherbourg) (15.00€)**

\*\*\*\*

Jambon de Parme  
Jambon truffé cuit au torchon et crème de foie gras  
Assortiment de boudin de fête  
Rosbif aux épices cuisson base température  
Triangle de pâté en croûte  
Pintade fermier farcie aux fruits secs et foie gras.

\*\*\*\*

Assortiments de crudité, féculent et sauce.

Voir A08.

\*\*\*\*

Planchette de fromage

\*\*\*\*

Dessert du moment  
(Bûche ou cœur)

## Desserts

Choix de vos desserts disponible au magasin

Boulangerie pâtisserie La Magie du pain (Roux Miroir)

Pâtisserie - glace La Brioche d'or (Ittre)