

2023 – 2024

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



B.C.T.
LA CORBEILLE

Réservation

Noël, la clôture des commandes se fera le dimanche 17 décembre 2023 à 12H
La Saint-Sylvestre, la clôture des commandes se fera le mardi 26 décembre 2023

Pour une bonne organisation, l'enlèvement des commandes se fera à partir de 8h00 jusque
14h00 les 24 et 31 décembre.

**Fermeture exceptionnelle le vendredi 22 et 29 à 12h30 pour préparation des
commandes**

La Corbeille sera fermée à 14h le dimanche 24 et 31 décembre 2023.

La Corbeille sera fermée le 1,2,3,4janvier 2024.

Tél : 019/63 43 35 - Fax : 019 /63 20 70

Mail : Commande@la-corbeille.be www.la-corbeille.be

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

Menu de Noël 50,00€

Douceur de foie gras & pomme façon tatin, pain d'épices et confit
ou
Coquille de tartare de noix de Saint Jacques, saumon confit et fumé.

Soupe truffée, champignons des bois, mascarpone et effilochée de volaille
ou
Soupe de chicon à la moutarde, pastrami et allumettes fumées

Filet de dinde farci, purée de pomme de terre aux herbes.
Pomme et poire aux airelles, chicons
ou
Filet de saumon et d'aiglefin, sauce livèche au chorizo
Risotto au safran de Cotchia et légumes

Planche de fromages (**Option 6,00€**)

Buche de la Maison « La Brioche d'Or à Nivelles »

Si vous commandez des menus pour moins de 4 personnes :

***Buche crème au beurre moka/crème fraîche fruits /crème fraîche chocolat**

* **Uniquement**, les bûches & cœurs de notre chef «La brioche d'or » sont disponibles & elles sont à découvrir sur www.labriochedor.be

Menu de la Saint -Sylvestre 60.00€

Cassolette de scampis à l'italienne agrémentée de moules

ou

Parmentier de lapin et canard confit, figues et pruneaux.

Filet de biche sauce grand veneur, gratin de pomme de terre
Chicon braisé, poire, poêlée de champignons et choux de Bruxelles.

ou

Filet de bar, sauce au beurre aux œufs de lompe, crevettes et moules.
Purée de céleri rave, fenouil et carotte rôtie.

Planche de fromages de notre sélection

Cœur de l'an « La brioche d'or à Nivelles »

Si vous commandez des menus pour moins de 4 personnes :

***Buche crème au beurre moka/crème fraîche fruits /crème fraîche chocolat**

* **Uniquement**, les bûches & cœurs de notre chef «La brioche d'or » sont disponible & elles sont à découvrir sur www.labriochedor.be

Autres propositions

Potages :

P01 – Potage à la truffe, champignons des bois et poulet 12,50 € /litre

P02 – Soupe de chicon à la moutarde, pastrami et lardons fumés 10,00€/litre

P03 – Bisque de homard, chair de homard 16,00€ /litre

EF01 - ½ homard belle vue 25,00€

EF02 - Assiette de saumon belle vue garnie 15,00€

EF03 - Assiette de foie gras et canard fumé, 15,00€

Pain d'épices et confit de figues

EC04 - ½ Homard façon thermidor 25,00€

EC01- Noix de Saint Jacques aux agrumes 12,50€

EC02- Choucroute garnie pour : 13,50 € par personne.

Le chou est cuit à la graisse d'oie avec des pommes de terre parisienne en accompagnement de leurs charcuteries maisons.

Un morceau de jambonneau de porc saumuré en cuisson lent, saucisse de francfort et poitrine de porc fumée, saucisson polonais.

Buffet de la mer

50€ par personne et minimum 8 personnes.

Saumon belle vue et saumon fumé
Crevette bouquet, œuf Mimosa
Terrine de poissons
Tomate aux crevettes grises
½ Homard Belle vue
3 Huitres creuses/pers

Salade Mixte et vinaigrette
Salade de pâtes aux scampis
Salade de carottes, céleri, tomates
Salade de pomme de terre Niçoise
Assortiment de pains de table

Buffet de la terre

35€ par personne et minimum 8 personnes.

Jambon de Bayonne
Jambon cuit à la truffe.
Pâté en croute richelieu
Poitrine de dinde farcie
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
Magret de canard fumé
Foie gras de canard et son confit

Salade mixte et vinaigrette
Salade de pomme de terre
Salade de Pâtes grecque.
Salade de Carottes, choux et
tomates
Assortiment de pains de table

Rayon traiteur

Bourriche d’huitres de 24 ou 48 pc.
Saumon belle-vue
Saumon fumé
Noix de Saint-Jacques
Crevettes grises, roses, bouquets
Scampis
Poisson frais en fonction de la pêche.
Homard canadien, homard européen frais ou cuit
Croquette de fromage
Croquette de crevettes
....

Rayon Viande

Gibier et volaille

Marcassin (épaule, rôti de gigue ou de dos, civet)
Coq ou poule faisan(ne) entier ou en filet.
Chevreuil (épaule, rôti de gigue ou de dos, civet)
Biche/cerf (épaule, rôti de gigue ou de dos, civet, filet pur)
Dinde entière, farcie ou désossée, rôti, cuisse.
Caille entière, farcie ou désossée
Chapon, canard, coq, poulet jaune label rouge français.
Lièvre entier ou râble pelé.
Pintade entière, désossée ou filet

Rayon Fromage

Plateau fromages dessert	7,50€/pers
Plateau fromages repas	12,00€/pers
Plateau fromages avec votre sélection	Prix rayon.

Pierrade – raclette - Fondue

(Min 2 pers)

A01	Pierrade de viande (Bœuf, porc, volaille, veau, agneau)	13.00€/pers
A02	Pierrade du chasseur (Bœuf, canard, biche, marcassin)	16.00 €/pers
A03	Raclette & charcuterie * (Fromage suisse, français & une sélection de charcuteries du chef)	13,00€/pers
A04	Gourmet (Mini boulettes, assortiments de mini chipolata, roulades, brochettes, viande de bœuf, porc, volaille, veau, agneau).	13,50 €/pers
A05	Fondue (Bœuf, volaille, veau, canard, biche)	16,00 €/pers
A06	Pierrade viande, raclette * (Bœuf, porc, volaille, veau, agneau/ fromage suisse, français)	15,00 €/pers

A08 - Accompagnements au prix de 4,90 €/pers.

Féculents :

Salade de pomme terre, vinaigrette à la truffe

Salade de fusilli à l'italienne

Crudités :

Carottes râpées, Céleri rave rémoulade

Salade de Haricots, coriandre et aneth

Salade de tomates, concombres et feta

Salade hivernale et vinaigrette

***A09 - Pour les raclettes (A03 & A06),**

Salade de pomme de terre remplacée par des grenailles non épluchées