



MENU TRAITEUR



ENTRÉES

- EF01 Carpaccio d'Holstein fumé, copeaux de foie gras de canard **12.00**
- EF02 Saumon fumé et tartare de noix de saint jacques aux baie rose, crème citronnée **14.00**
- EF03 Mini plateau de la mer (2 pers) (1 baby homard, 4 huitres, 2 tranches de saumon fumé, 6 crevettes bouquets) **50.00**
- EC01 Noix de saint jacques en lutté, petite légumes, sauce champagne **12.00**
- EC02 Cocotte de civet de biche **10.00**
- EC03 Trio de poisson en cassolette, effiloché de légumes, sauce homardine **12.00**

PLATS

- PC01 Filet de biche sauce grand veneur, gratin de panais et céleri, poire poche au vin, gratin de pomme de terre **22.00**
- PC02 Magret de canard sauce mandarine, chicon braisé au miel de Noduwez, pomme aux aïrelles, gratin dauphinois **17.00**
- PC03 Poitrine de dinde farcie au pistache, sauce pain d'épices, pomme aux aïrelles, fagot de haricot et poire poche au vin. **15.00**
- PC04 Waterzooi de poisson de la mer et crevette grise, pomme de terre vapeur **18.00**

POTAGES

- P01 Bisque de Homard **16.00**
- P02 Velouté de courge et châtaigne **12.00**
- P03 Crème de morille et foie gras, effiloche de canard confit, huile truffé, **15.00**

DESSERTS

Voir folder du boulanger

RÉSERVATIONS

Noël, la clôture des commandes se fera le: **mardi 17 décembre 2024 à 18.00H**
La Saint-Sylvestre, la clôture des commandes se fera le: **lundi 23 décembre 2024**

Pour une bonne organisation, l'enlèvement des commandes se fera à partir de **10h00 jusque 16h00** les 24 et 31 décembre.

Les prix sont TVAC et sous réserve de modification des prix du marché.

La Corbeille sera fermée à 16h les 24 et 31 décembre 2024.

Fermeture du magasin du 1er au 3 janvier 2025 inclus.

Merry
Christmas

COMMANDE@LA-CORBEILLE.BE

OU

019/63 43 35





PIERRADE – RACLETTE – FONDUE

Min. 2 Personnes

Prix/pp

A01 Pierrade de viande	11.00
<i>(Bœuf, porc, volaille, veau, agneau)</i>	
A02 Pierrade du chasseur	15.00
<i>(Bœuf, canard, biche, marcassin)</i>	
A03 Raclette & charcuterie	13.00
<i>(Fromage suisse, français & une sélection de charcuteries du chef)</i>	
A04 Gourmet	11.00
<i>(Mini boulettes, assortiments de mini chipolata, brochettes, viande de bœuf, porc, volaille, veau).</i>	
A05 Fondue	11.00
<i>(Bœuf, volaille, veau)</i>	
A06 Pierrade viande, raclette	15.00
<i>(Bœuf, porc, volaille, veau / fromage suisse, français)</i>	

ACCOMPAGNEMENTS A08

5.50€/pp

Féculents :

*Salade de pomme terre
Salade de fusilli à l'italienne*

Crudités :

*Carottes râpées, Céleri rave rémoulade
Salade de Haricots, coriandre et aneth
Salade de tomate vinaigre balsamique
Salade hivernale et vinaigrette*

**A09 - Pour les raclettes (A03 & A06),
Salade de pomme de terre remplacée par
des grenailles non épluchées*

BUFFET DE LA MER

Min. 8 Personnes

50 €/pp

Saumon belle vue et saumon fumé
Crevette bouquet, œuf Mimosa
Terrine de poisson
Tomate aux crevettes grises
3 Huitres creuses/pers
Bisque de Homard (chaud)

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

BUFFET DE LA TERRE

Min. 8 Personnes

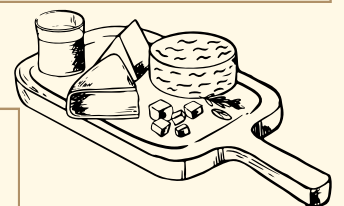
35 €/pp

Jambon de Bayonne
Jambon cuit à la truffe
Pâté en croute
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
Assortiments de pains

PLATEAU FROMAGE

Plateau fromages dessert	7.50 €/pp
Plateau fromages repas	12.00 €/pp
Plateau fromages avec votre sélection	Prix rayon

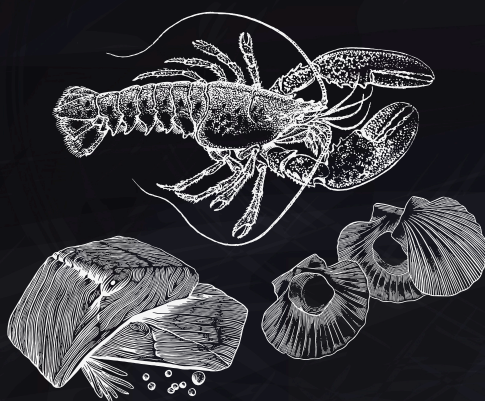


JOYEUSES FÊTES!

DISPONIBLE EN MAGASIN



COMMANDE@LA-CORBEILLE.BE
OU
019/63 43 35



RAYON TRAITEUR



Bourriche d'huitres

24 ou 48 pièces

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



CHOUCROUTE GARNIE

EC02

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 lente, saucisse de francfort et poitrine de porc fumée, saucisson polonais.

13,50 € / p.p

RAYON VIANDE

Marcassin

(épaule, rôti de gigue ou de dos, civet)

Coq ou poule faisane(n) 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

