



MENU TRAITEUR



ENTRÉES

EF01 Rouleau de saumon fumé et tartare de saumon gravlax aux agrumes	10.00
EF02 Assiette de la mer (saumon belle vue, crevette rose, crevette grise et gambas)	15.00
EF03 Assiette de foie gras de canard, confit et magret de canard fumé	15.00
EF04 Homard belle vue	Prix du jour
<hr/>	
EC01 Feuille de Noix de saint jacks aux cèpes	12.50
EC02 ½ Homard thermidor et purée de vitelotte	Prix du jour
EC03 Tatin de canard pommes et poire au cidre	12.00
EC04 Cassolette de scampis à l'armoricaine	10.00

PLATS

PC01 Suprême de pintadeau fine champagnes, pomme dauphines, fagot de haricot et chicon	16.00
PC02 Médaille de dinde farcie, sauce brune au cognac, pomme aux aïelles, fagot de légumes, poire au vin	16.00
PC03 Magret de canette, sauce foie gras et champignons, gâteau de gratin de pomme de terre, poire au vin et chicon braisé, jeune carotte	18.00
PC04 Filet de biche sauce grand veneur, gratin de pomme de terre et céleri rave, poire poché au vin, mini chicon et girolles	27.00
PC05 Roulade de sole sauce ostendaise et petits légumes, purée de pomme de terre truffée.	26.00

POTAGES

P01 Bisque de Homard	16.00
P02 Velouté de panais et vinaigre balsamique blanc	12.00
P03 Crème de champignons des bois et croustons à l'ail du Touquet	14.00

DESSERTS

Voir folder du boulanger

RÉSERVATIONS

Noël, la clôture des commandes se fera le:
vendredi 19 décembre 2025 à 18H00
La Saint-Sylvestre, la clôture des commandes se fera le: **samedi 27 décembre 2025 à 18H00**

Pour une bonne organisation, l'enlèvement des commandes se fera à partir de **10h00 jusqu'à 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 2025.

Fermeture du magasin du 1er au 3 janvier 2026 inclus.

COMMANDE@LA-CORBEILLE.BE

OU

019/63 43 35

Merry
Christmas





PIERRADE – RACLETTE – FONDUE

Min. 2 Personnes

Prix/pp

A01 Pierrade de viande (Bœuf, porc, volaille, agneau)	11.00
A02 Pierrade du chasseur (Bœuf, canard, biche, marcassin)	15.00
A03 Raclette & charcuterie (Fromage suisse, français & une sélection de charcuteries du chef)	13.00
A04 Gourmet (Mini boulettes, mini burger, mini saucisse, viande de bœuf, porc, volaille).	11.00
A05 Fondue (Bœuf, volaille, veau)	12.00
A06 Pierrade viande, raclette (Bœuf, porc, volaille / fromage suisse, français)	12.00

ACCOMPAGNEMENTS A08

6.00€/pp

Pain de table
Quartier de pomme de terre aux romarins
Carottes râpées, chou blanc à la moutarde
Salade de Haricots, coriandre et aneth
Salade de tomate vinaigre balsamique
Salade hivernale et vinaigrette

ACCOMPAGNEMENTS A09

***Pour les raclettes (A03 & A06)**

Quartier de pomme de terre remplacé par des grenailles non épluchées.

CHOUCROUTE GARNIE

EC02

15.00 €/pp

Le chou est cuit à la graisse d'oie et au champagne, accompagné de charcuteries maisons.

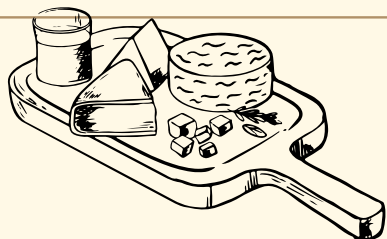
Un morceau de jambonneau de porc saumuré en cuisson lent, saucisse de Francfort et poitrine de porc fumée, saucisson polonais.

Purée de pomme de terre

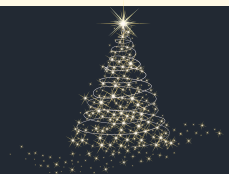


PLATEAU FROMAGE

Plateau fromages dessert	9.00 €/pp
Plateau fromages repas	13.50 €/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

RAYON VIANDE

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

