



STEVENS CHRISTIAN TRAITEUR
NOËL - NOUVEL AN
CARTE 2019

Les Mises en bouches

Les dés de saumon mariné maison - pistaches

La crème brûlée au foie gras et truffes

La verrine de patate douce - Roastbeef

Les dés de pâté de gibiers confits de coings

Le Carpaccio de panais - thon mariné

La pomme au roquefort - pignons de pins



Prix par pièce 3,45€

Les Entrées...

La crème de céleri au morilles - ris de veau. 7,75€ / 500 ML

Les raviolis aux homard - poivrons orange. 8,95€

Le filet de lotte aux betteraves et noisettes 14,75€

Les ravioles aux champignons des bois 9,75€

La soupe aux potirons et lardons 6,75€ / 500 ml

Les noix de st jaques aux chanterelles 11,50€

Le demi homard - mayo à la truffe 21 €/PP



Les Plats...

Le chevreuil purée de panais - champignons. 28,50€ /PP

La cuisse de lapin façon grand-mère 10,75€ /PP

Le bœuf Aubrac au sirop Charlier-whisky-panais 22,50€ /PP

Le Médaillon de Lotte au Safran - Courgettes-carottes 22,50€ /PP

Le civet de biche de nos Ardennes grand veneur 21,50€ /PP





<i>Pintadeau farcis aux lardons.</i>	16,50€ /PP
<i>Le risotto aux Potirons - coriandre</i>	12,50€ /PP
<i>Les Chicons à la Béchamel truffée- Brie-Noix</i>	12,50€ / PP

Les Garnitures...

<i>Le gratin dauphinois au chou fleurs & nature</i>	2,50€ /PP
<i>La purée aux choux rouge - potiron</i>	2,75€ /PP
<i>La ratatouille à la Santa Klaus</i>	2,85€ /PP
<i>La Poire cuite au sirop et airelles</i>	2,00€ /PC
<i>Les croquettes de pommes à l'ancienne.</i>	0,75€ /PP
<i>Pommes duchesse - choux chinois - moutarde</i>	2,85€ /PP

Les Desserts...

<i>L'assiette de fromage -fruits-chutney.</i>	12,85€ /PP
<i>Le tiramisu au Spéculos - Pékan - Gin 1836</i>	4,75€ /PP
<i>La crème brûlée</i>	3,75€ /PP
<i>Le bavarois aux fruits des bois.</i>	4,55€ / PP



**Bonnes fêtes
de fin d'année**

Me contacter : Stevens Christian Gsm : 0032 (0) 477/82 59 49

Catering@stevens-traiteur.be

www.stevens-traiteur.be