

*La Commanderie de Vaillampont vous propose
son menu à emporter pour les fêtes de fin d'année*

Menu 4 services (avec une entrée au choix) : 39 €

Menu 5 services (avec une entrée froide et une entrée chaude) : 48 €

Hors d'œuvre

Les cinq croques en bouche chauds

Potages

Bisque de la mer - brunoise de scampis au Chivas (A)

ou

Velouté aux saveurs des prés et courges - magret de canard - lardinettes -
croûtons (B)

ou

Velouté aux senteurs des bois - Fagotinis au jambon *Di Parma* (C)

Entrées froides

Bonbon de saumon Gravlax à la tartarine de crevettes et de crabe royal (D)

ou

Galantine de chevreuil au foie gras - briochine - confit de Mulhouse (E)

ou

Demi-homard à la parisienne (**suppl. 5 € pp.**) (F)

Entrées chaudes

Pot-au-feu de sole, saumon et lingue - raviole d'écrevisses - crémeux hivernal (G)

ou

Caille désossée farcie au chapon et ris à la liégeoise (H)

Plats

Filet pur de biche à la lyonnaise - croquignoles de Bintjes aux deux goûts (I)

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes - sauce fine-champagne
flan de Charlottes, panais et cantal (J)

ou

Suprême de sandre rôti sur peau - sauce Bercy - embroché de Grenailles (K)

Desserts (suppl. 4,50 € pp.)

Savoie à la framboise et mousse de cacao sur son biscuit (L)

Vacherin vanillé aux fruits des bois et son coulis (M)

Suggestions hors menu

Soupe à l'oignon - râpé au comté - croûtons (**2,50 € pp.**)

Plateau « retour du pêcheur » (**15 € pp.**)

Plateau du terroir (**12 € pp.**)

Brochette aux quatre fromages - pain - saladine (**5 € pp.**)

Réservation

Par email à commanderie@vaillampont.be

Par téléphone au 0498 14 22 30

Pour la Noël, jusqu'au 21 décembre

Pour le Nouvel An, jusqu'au 28 décembre

Enlèvement

Dans notre salle, au n°10, Avenue de Vaillampont 1402 Thines

Le 24 décembre de 13h30 à 18h00

Le 25 décembre de 10h00 à 12h00

Le 31 décembre de 13h30 à 17h30

Le 1^{er} janvier de 10h00 à 12h00

