

le grand Chelem

*vous propose également d'organiser
vos réceptions privées ou professionnelles*

- Salle pour banquet (35 pers. assises ou 80 debouts).
- Chef à domicile.
- Cours de cuisine.
- Traiteur à domicile ou en livraison.
(Découvrez les formules traiteur sur le site internet)

NOUVEAUTÉ

En partenariat avec L' Atelier Saumonier
Plateaux de poissons
pour vos pierrades ou fondues
15 €/pers.

Pour plus d'informations, contactez

Jean-Bernard Gerson
Rue du tennis, 1
4890 Thimister-Clermont



087/54 25 54
0498/44 00 69
info@legrandchelem.be

FERMETURE

Lundi - Jeudi soir - Dimanche

(possibilité de réservation pour repas de groupes le dimanche)

le grand Chelem

est heureux de vous présenter
le menu traiteur pour
le Réveillon de Noël
le jour de Noël
le Nouvel An 2018



www.otonom.be

NOUVEAU

Audit énergétique simplifié

- 20% d'eau
- 25% d'électricité



Contactez Gwénaél Huynen
0497 11 24 37

Les fêtes de **Noël** et de **Nouvel An** approchent à grands pas, avec la promesse de merveilleux moments passés en famille...

Pour que ces instants soient magiques, nous vous proposons les menus suivants :

Menu des Adultes

L'assiette d'amuse-bouches chauds et froids (3 pcs/pers.)

...

Entrées froides

La terrine de foie gras MAISON, marmelade d'oranges et rhubarbes et son pain brioché

ou

Saumon frais d'Ecosse confit par mes soins, pain polaire et condiments, sauce à la moutarde Suédoise

Entrées chaudes

La noix de ris de veau braisée, petits pois carottes revisités à ma façon, jus au lard braisé

ou

Velouté de potimarron et noix de St Jacques, huile aux herbes et croustillant de pain

Plats

La noix de veau cuite à basse température, gratin dauphinois et champignons des bois, légumes de saison, sauce thym et miel

ou

Le filet de biche rôti, mousseline de potimarron, flan de brocoli et légumes hivernaux, sauce poivrade

Fromages

Le Herve chaud aux pommes et poires, jus sirupeux et salade multicolore

Desserts

La traditionnelle bûche moka.

ou

La boule de Noël revisitée

...

Les **mignardises** (3 pcs/pers.)

Pour le nouvel An, la bûche moka est remplacée par La belle Italienne

Menu des Enfants

L'assiette d'amuse-bouches chauds et froids (3 pcs/pers.)

...

Entrées

Croquettes de fromage

ou

Le saumon fumé

Plats

Volaille archiduc et gratin dauphinois

Desserts

Moelleux au chocolat

ou

La traditionnelle bûche moka.

...

Les **mignardises** (3 pcs/pers.)

RESERVATIONS :

Au plus tard **3 jours avant le jour J**
au **087 54 25 54** ou **0498 44 00 69**.

PRIX :

Menu **3 services** au choix avec amuse-bouches et mignardises : **35 €**
Menu **4 services** au choix avec amuse-bouches et mignardises : **42 €**
Menu **5 services** au choix avec amuse-bouches et mignardises : **50 €**

EMPORTEES :

Noël : Les plats sont à emporter le **24/12** entre **10h et 14 h**.
Une coupe de cava vous attendra à votre arrivée.

Nouvel An : Les plats sont à emporter le **31/12** entre **10h et 14h**.
Une coupe de cava vous attendra à votre arrivée.