

le grand  
Chelem

#### INFOS ET RÉSERVATIONS

Jean-Bernard Gerson  
Rue du Tennis, 1 - 4890 Thimister  
087 54 25 54 - 0498 44 00 69  
info@legrandchelem.be

Fermé le:  
Lundi - Jeudi soir - Dimanche  
(Le dimanche, possibilité  
de réservation pour repas de groupes)

le grand  
Chelem

## LES BONNES NOUVELLES

Du nouveau à venir sur Froithier en cette année 2020. Le Grand Chelem évolue vers un nouveau projet sur la route d'Aubel au n°42. Un tout nouveau bâtiment bordant la ligne 38, dédié à l'art culinaire vous ouvrira ses portes au printemps 2020.

Au menu: table d'hôtes, cours de cuisine, chef à domicile et service traiteur. De quoi ravir vos papilles et celles de vos convives.

Le Grand Chelem restera ouvert toute l'année avec de la petite restauration en été et la possibilité de réserver toute l'année pour vos événements privés et professionnels. Renseignements : 0498 44 00 69



Route d'Aubel 42 - 4890 Thimister  
**Jean Bernard Gerson**  
0498 44 00 69  
info@latelier42.be  
www.latelier42.be

#### MENU TRAITEUR

LE RÉVEILLON DE NOËL  
LE JOUR DE NOËL  
LE RÉVEILLON 2020



## MENU DES ADULTES

Les Mises en Bouche (3 pcs/pers)

### LES ENTRÉES FROIDES

Le Crumble de Foie Gras aux Pommes et Poires de notre région en différentes textures.

ou

Le Saumon Mariné par mes soins, Fenouil lacto fermenté, Légumes Pickles et sa sauce à la Moutarde Suédoise.

Ces deux entrées seront dressées directement pour vous faciliter le déroulement de votre soirée.

### LES ENTRÉES CHAUDES

Servi dans son Weck, Pintadeau Fumé et cuit à basse température, Oignons Verts et Graines de Courge, accompagné de son Velouté de Butternut.

ou

La Tartelette de Ris de Veau et Sot l'y laisse de Volaille, Champignons des Bois et Crème de Truffe.

### LES PLATS

Le Filet de Biche en croûte de Pain d'Épice, Mousseline de Cerfeuil Tubéreux, Tombée de Jeunes Légumes, Sauce au Poivre de Noël de chez «Épices and love».

ou

Le Magret de Canard autour de la Carotte et de l'Orange.

### LE FROMAGE

Le Mini Camembert au Miel et Romarin, Mouillettes à tremper.

### LES DESSERTS

La Bûche Peanuts (Mousse Chocolat au lait, Crème de Cacahuètes et son Caramel)

ou

La Bûche Dulcey (Mousse Chocolat blanc, Crèmeux Passion Framboise et Sablé Breton)

A partir de 4 personnes, possibilité d'assortiment de réductions de desserts à partager.

Les Mignardises (3 pcs/pers)

Cette année, j'ai décidé de vous prévoir un maximum de plats pré-dressés pour vous faciliter les préparations et avoir plus de temps avec votre famille et amis. Certains de nos récipients pourront être réutilisés et les autres directement recyclés. (Éco-responsable)

## MENU DES ENFANTS

Les Mises en Bouche (3 pcs/pers)

### LES ENTRÉES

Les Croquettes de Fromage maison.

ou

L'Assiette de Saumon fumé.

### LE PLAT

Le Suprême de Volaille Archiduc, Croquettes de Pommes de Terre fraîches et Légumes de saison.

### LES DESSERTS

La Bûche Peanuts (Mousse Chocolat au lait, Crème de Cacahuètes et son Caramel)

ou

La Bûche Dulcey (Mousse Chocolat blanc, Crèmeux Passion Framboise et Sablé Breton)

ou

Le moelleux au chocolat.

Les mignardises (3 pcs/pers)

## RÉSERVATIONS

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 les mises en bouche et mignardises : 37€

Menu 4 services au choix avec les mises en bouche et mignardises : 43€

Menu 5 services au choix avec les mises en bouche et mignardises : 50€

Menu enfants avec les mises en bouche et mignardises : 25€

## EMPORTÉS

Noël : Les plats sont à emporter le 24/12 entre 10h et 14h.

Une coupe de cava vous attendra à votre arrivée.

Nouvel An : Les plats sont à emporter le 31/12 entre 10h et 14h.

Les desserts seront des gâteaux, non des bûches.

Une coupe de cava vous attendra à votre arrivée.