



.....NOËL

..... NOUVEL AN

A LA MAISON

**Carte traiteur 2024 - 2025**

La Reine des Prés  
Vissoule



## Mises en bouche

- Mousse d'avocat sur crème de saumon en verrine
- Verrine de foie gras, pain d'épices, compote de figues, miel de thym
- Verrine panna cotta au parmesan et son chips de jambon fumé

4 €/ pièce

## Entrées

- Tiramisu aux deux saumons à la ciboulette 18 €
- Terrine de foie gras, pain brioché, confit poire/cognac 19 €
- Scampi au pastis et chips de légumes 17 €
- Duo de terrines de gibier, chutney aux oignons et moutarde 15 €
- 1/2 homard en belle vue 27 €
- Risotto aux asperges vertes et parmesan (VG) 16 €
- Couscous de cuisses de grenouilles, ail, concassé de tomates 14 €
- Dos de cabillaud coulis fumé de petits pois au chorizo doux 17 €



## Potage

- Crème de panais au saumon fumé 6.50 €
- Crème de butternut au foie gras 7.00 €
- Crème d'asperges au safran 5.50 €

## Plat principal

- Filet de biche sauce aux airelles 27 €
- Poularde fermière farcie aux écrevisses 18 €
- Tournedos de porcelet sauce crème 20 €
- Filet de veau aux champignons des bois 23 €
- Filet de sandre au beurre blanc/citron 21 €
- Caille au porto et raisins frais 19 €
- Cannelloni farcis aux légumes oubliés (VG) 15 €

Accompagnement : gratin dauphinois – légumes de saison (2)

## Dessert

- Dôme passion 5 €
- Bûchette chocolat – samba 6 €
- Camembert rôti aux fruits rouges 8 €

## menu loulou

- Aiguillette de poulet fermier 10 €
- Burger boeuf – potatoes 10 €

## Menu festif

Terrine de canard à l'orange

Civet de marcassin au sirop de Liège –  
accompagnement de saison

Bûchette chocolat – samba

30 €





La traditionnelle choucroute

**Purée maison**

**3 viandes**

**(jambonneau, saucisse de Francfort, saucisson polonais)**

**18 €**

# Informations pratiques

Conseil : demandez les temps et conseils de réchauffe,  
nous vous les fournirons avec plaisir.

Retrait : Les menus sont à emporter  
les mardis 24/12 et 31/12 de 11 h à 13 h ;  
les mercredis 25 /12 et 01/01 de 10 h à 11 h.

N'attendez pas la dernière minute pour passer  
votre commande

par mail [lareinedespres@skynet.be](mailto:lareinedespres@skynet.be) ou  
par tél 061/28.77.28.

Le service n'en sera que meilleur.

Nous ne disposons pas de terminal de paiement.

Pour la nouvelle année 2025, nous vous souhaitons une pluie  
de champagne pétillante  
de bulles de bonheur,  
de santé et d'amour.

