

# Menu Traiteur 2020

---

## L'Espèglerie

### Le menu à emporter le 24 ou 25 ou 31 décembre 2020

#### En première entrée

Cannelloni de saumon fumé et chair de tourteau, Saké, radis, concombre, ramonasse confite, Nori, mayonnaise Yuzu et blinis aux agrumes

Ou

Terrine de foie gras de canard et truffe, céleri, crumble raifort, pommes vertes, cidre, gelée carottes-gingembre et meringue aux épices

#### Seconde entrée

Aumônière transparente de crevettes sauvages d'Argentine et noix de St Jacques grillées, légumes d'un pot au feu et lait de coco-citronnelle

Ou

Raviole de cailles fumées – morilles et noix, rave, châtaignes, oignons nouveaux et soupe de cèpes

#### Le plat

Suprême de Coucou de Malines farci au ris de veau, haricots coco, Shimeji, lardons, grelots, croquette de risotto aux herbes, bouillon de vin Jaune

Ou

Filet de biche, purée de butternut-noisette, poire Jefke, chiconette, duchesse au parmesan, tartelette à la duxelles de champignons-jambon d'Ardenne et mozzarella fumée, sauce Grand Veneur

#### Le dessert

Mousse vanille, compotée de mandarines, biscuit Madeleine -citron, enrobage rocher et chantilly mascarpone

**Le menu est à 55 €.**

Sans le dessert 50 €

---

#### Réservations

En cette période compliquée, l'idéal, c'est de réserver par email à [traiteur@tanneurs.com](mailto:traiteur@tanneurs.com) afin de nous communiquer les choix, et nous vous communiquerons les modalités d'acomptes et de retrait des menus.

Nous restons joignables de 9h à 18h00 par téléphone au 081/240024

**Pour info, à Noël**, l'enlèvement aura lieu le 24/12 de 12h00 à 16h00 et le 25/12 de 10h00 à 12h00  
Et pour le **Nouvel an**, L'enlèvement aura lieu de 12h à 16h00 le 31 décembre