



Imaginez vos fêtes !

Table de fête

5 dégustations et 1 dessert

42 € / personne (min. 4 pers.)

49 € avec 4 zakouski

Gaspacho de langoustine, gelée d'écrevisses

Mousse de gibier à plumes,
confit d'airelles et chips de topinambour

**Méli-mélo de pommes/chicons
et tartare de truite saumonée** « Commanderie 7 »

Médailillon de lotte, beurre fouetté
et safrané poireaux « crayon » confits

Feuilleté de chevreuil poivrade,
crème de champignons des bois

Dessert du menu de Noël ou Nouvel An

Les Plateaux

(4 pers. minimum)

■ Le plateau de FROMAGES

8 sortes de fromages / salade mixte /
sirop d'Aubel / pain aux fruits secs 40 € / 4 pers.

■ Le plateau de TAPAS

Assortiment de charcuteries / fromages /
anchois / tapenade / gressins 36 € / 4 pers.

■ Le plateau HUITRES

18 creuses / 6 plates / pain gris beurré /
citron / échalotes au vinaigre de vin 59 € / 24 pièces

■ Le plateau FRUITS DE MER

6 huitres creuses / 2 demi homards Bellevue / sauces /
12 crevettes bouquets / bulots / citron 85 € / plateau

■ Le plateau RACLETTE

4 sortes de fromage :
classique / vin blanc / truffe / moutarde 36 € / 4 pers.

■ Le plateau PIERRADE

6 sortes : gambas citron / saumon Bellevue /
saucisse classique / poularde marinée au basilic /
entrecôte black Angus / pavé de biche 59 € / 4 pers.

■ Le plateau ACCOMPAGNEMENT(S)

Pommes de terre grenailles au thym / crudités /
salades mixtes / sauces
(cocktail, chimichurri, truffe, tartare) 35 € / 4 pers.



CONCOURS

Imaginez vos fêtes !

Participez avec vos enfants et petits-enfants
et tentez de remporter :

- 1 BON D'ACHAT D'UNE VALEUR DE 200 EUROS**
en art de la table et/ou accessoires de cuisine
- 2 VOTRE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE POUR
25 PERSONNES D'UNE VALEUR DE 150 EUROS**
- 3 UN PANIER GOURMAND
D'UNE VALEUR DE 100 EUROS**

Des talents d'artiste, de l'imagination ou simplement envie
de vous amuser ? Collez les stickers sur la boule de Noël
et venez déposer votre création à la boutique du 1 au 30
décembre. Tirage le 31 décembre à 14h.
Les gagnants seront avertis personnellement.

Tentez votre chance
en complétant
vos coordonnées...

Nom

Prénom

Adresse mail

Téléphone

Menu des Fêtes

Choix entre 2 formules

1 entrée,
1 plat
et 1 dessert

39 €

45 € avec 4 zakouski

2 entrées,
1 plat
et 1 dessert

47 €

53 € avec 4 zakouski

OPTIONS AVEC ZAKOUSKI :

■ cf. zakouski Noël ■ cf. zakouski Nouvel An

L'assortiment de fromages : 14 € / 2 pers.

Menu enfant

19 €

- Petite brochette de scampis décortiqués, sauce cocktail
- Comme un vol-au-vent de volaille
- Brownie au chocolat

Les formules choucroute

de l'An Neuf

uniquement le 30-31/12

- **La Choucroute Classique**..... 17 € /portion
- **La Choucroute au Riesling**, saucisse de Francfort, saucisson polonais, saucisse fumée, lard confit, pommes purée 24 € /portion
- **La Choucroute Poisson**, choucroute au Riesling, saumon grillé, rouget, lotte et gambas, pommes purée..... 24 € /portion

Les formules sont à emporter les 30 et 31 décembre, de 14h à 18h, uniquement sur réservation.

Menu des Fêtes

LES ENTRÉES FROIDES

- **Roulade d'aile de raie farcie de gambas**, rémoulade de céleri rave au citron vert
- **Mille-feuille de foie gras de canard et jambon de biche fumée**, chutney de saison au Porto
- **Parfait d'avocat aux épices orientales**, déclinaison de carottes douces, duo de tomates (végétarien)

LES ENTRÉES CHAUDES

- **Feuilleté de chevreuil poivrade**, crème de champignons des bois
- **Dos d'aiglefin cuit sur la peau, crémeux de langoustines**, fondue de légumineuses et croustillant au sésame
- **Belle tomate farcie aux légumes verts**, flan de panais à l'estragon, vinaigrette aux herbes fraîches (végétarien)

LES PLATS

- **Tournedos de biche en robe de fruits secs**, endive panée et billes de potimarron, réduction de gibier et Cabernet Sauvignon
- **Médailon de lotte, poireaux « crayon » confits**, beurre fouetté et safrané,
- **Gaufre à la betterave**, texture de carottes au piment d'Espelette, purée de blettes et truffes noires du Périgord (végétarien)

DESSERT DE NOËL

- **Bûchette coco-chocolat**

DESSERT DU NOUVEL AN

- **Délice aux citrons de Menton et yuzu**, menthe poivrée

La Carte

Les zakouski

Les zakouski froids 32 € / 4 pièces

- Praline de foie gras en panure de pain d'épices
- Focaccia tartinée au beurre de cornichons et jambon de marcassin fumé
- Tartare de daurade au teriyaki, croûte aux olives « pitchouline »
- Bavarois de potimarron et noisettes torrifiées, gel de persil plat (végétarien)

Les zakouski chauds 32 € / 4 pièces

- Poitrine de caille confite, mousse d'abricots secs à la liqueur de Val-Dieu
- Croquette de canard confit et tapenade automnale
- Grosse crevette en panure croustillante, pommes, réduction de bouillabaisse à l'Armagnac
- Crème de butternut, salpicon de courgettes et huile fumée (végétarien)

Les verrines 80 gr

- Gaspacho de langoustines, gelée d'écrevisses 5 € / pièce
- Barigoule de légumes provençaux, champignons en beignet (végétarien) 4 € / pièce
- Mousse de gibier à plumes, confit d'airelles et chips de topinambour 6 € / pièce
- Méli-mélo de pommes et chicons et tartare de truite saumonée « Commanderie 7 » 6 € / pièce
- Foie gras de canard, jambon de biche fumé, compotée de pruneaux et brioche croustillante 7 € / pièce

Les entrées froides

- **Demi-homard cuit au bouillon d'algues**, mayonnaise à l'eucalyptus, salade de jeunes pousses à l'huile vierge 28 €
- **Roulade d'aile de raie farcie de gambas**, rémoulade de céleri rave au citron vert 16 €
- **Tartare de veau au Vadouvan**, artichaut poivrade et balsamique 10 ans 15 €
- **Mille-feuille de foie gras de canard**, jambon de biche fumé, chutney de saison au Porto 16 €
- **Parfait d'avocat aux épices orientales**, déclinaison de carottes douces et duo de tomates (végétarien) 13 €

Les entrées chaudes

- **Feuilleté de chevreuil poivrade**, crème de champignons des bois 16 €
- **Pot-au-feu de ris de veau et faisan au Herve doux**, friture de chanterelles 23 €
- **Dos d'aiglefin cuit sur la peau**, crémeux de langoustines, fondue de légumineuses et croustillant au sésame 17 €
- **Nage de St Jacques au Noilly Prat**, courges et courgettes au beurre de ferme 22 €
- **Grosse tomate farcie aux légumes verts**, flan de panais à l'estragon, vinaigrette aux herbes fraîches (végétarien) 14 €

Les plats principaux

- **Belle pièce de veau cuit basse température**, crumble à la Meule du Plateau 25 €
- **Tournedos de biche en robe de fruits secs**, endive panée et billes de potimarron, réduction de gibier au Cabernet Sauvignon 25 €
- **Filet de Coucou de Malines en feuilletage**, crème de céleri rave à la truffe, stoemp au chou frisé 22 €
- **Médaille de lotte**, poireaux « crayon » confits, beurre fouetté et safrané 22 €
- **Gaufre à la betterave**, texture de carottes au piment d'Espelette, purée de blettes et truffes noires du Périgord (végétarien) 16 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et féculent.

Agenda

Notre boutique vous accueille du mardi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 17h.

Durant le mois de décembre, nous serons exceptionnellement ouverts :

Le dimanche 17 décembre de 9h à 16h,
le lundi 18 décembre de 13h à 18h,
les dimanches 24 et 31 décembre de 9h à 18h
(retrait des commandes de 14h à 18h)
ainsi que le lundi 25 décembre de 10h à 12h.

Les plats et menus des fêtes seront disponibles uniquement du 22 au 31 décembre 2023.

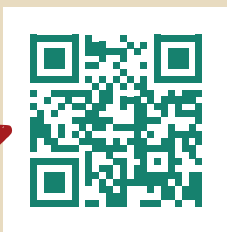
Le magasin sera fermé le mardi 26 décembre ainsi que du 1 au 3 janvier 2024 inclus.

Commandes

Les commandes seront clôturées le 21 décembre pour NOËL et le 28 décembre pour NOUVEL AN.

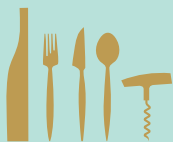
Toute commande durant le mois de décembre devra être passée 72 heures avant l'enlèvement.

Vos commandes en quelques clics, suivez ce lien ou rendez-vous sur notre site !



www.lescours.be

087 66 12 12 • info@lescours.be



LES COURS

TRAITEUR DEPUIS 1991



Rue de Chesseroux 26
B-4651 Herve



Traiteur Les Cours