



QUE
fête
vous?

LC

LES COURS
TRAITEUR DEPUIS 1991



Menu



Table
des fêtes



À LA CARTE



Choucroute



Commandes

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

Les commandes des fêtes seront à enlever le 24 et 31 décembre entre 13h et 17h ainsi que le 25 décembre de 10 à 12h.

Horaire des fêtes

La boutique sera ouverte du 16 au 31 décembre de 9h30 à 18h.

Ouverture spéciale : le 25/12 de 10 à 12h, les 24 et 31/12 de 9h30 à 17h30

Fermeture : le dimanche 28/12

Pour que vos tables de fête soient à la hauteur de votre repas, notre boutique vous propose tout le nécessaire en art de la table : vaisselle, verrerie et accessoires pour une ambiance chaleureuse et festive.



MENU DES FÊTES



3

SERVICES

1 ENTRÉE + 1
PLAT + 1 DESSERT

41€/49€

+ 4 zakouskis

Les entrées froides

- **La terrine de colvert et foie gras**, inspiration bourguignonne, brioche tiède
- **Le ceviche de lotte et gambas aux éclats de gibier**, marinade aux agrumes
- **Le velouté glacé de petits pois à l'orientale**, farfalle aux herbes et tomates fraîches **VG**

Les entrées chaudes

- **Les Saint-Jacques rôties**, blettes fondantes et beurre de betterave, céleri croquant, tuile au sel de Guérande
- **La belle croquette de gibier ardennais**, émulsion de chou-fleur au Grana Padano, chips fumées
- **Le pain perdu aux champignons des bois**, dés de butternut, caramel de soja et vieux balsamique **VG**



4

SERVICES

2 ENTRÉES + 1
PLAT + 1 DESSERT

51€/59€

+ 4 zakouskis

Les plats

- **Le filet de canette farci aux abricots et Armagnac**, soufflé léger de courges et girolles
- **Le dos de cabillaud rôti**, tagliatelles de légumes d'hiver, crevettes grises et beurre au Noilly-Prat
- **Le risotto crémeux aux légumes de saison**, poivre de Sichuan et truffes de Carpentras **VG**

Les desserts

- **Noël : La bûche aux marrons et pain d'épices**, fraîcheur de pamplemousse, biscuit croquant au Sarrasin
- **Nouvel an : Le miroir au chocolat noir et framboises**, biscuit crumble

Option fromage
14 € / 2 pers

19€

MENU ENFANT

La croquette de poisson
Le Parmentier de canard et butternut
La bûche au chocolat, surprise croustillante



À LA CARTE



LES ZAKOUSKIS FROIDS 4x4 pièces 35 €

- * **Tataki de truite** (Commanderie 7), wakamé et sésame
- * **Panna cotta au parmesan** et jambon de la Sûre
- * **Foie gras maison**, chutney de fruits d'hiver et éclats de noisettes
- * **Maki végétarien** au gingembre confit **VG**

LES ZAKOUSKIS CHAUDS 4x4 pièces 32 €

- * **Scampi en tempura à la noix de coco**, touche exotique
- * **Nem aux saveurs d'Orient**, sauce légère
- * **Madeleine tiède** aux poireaux et Meule du Plateau
- * **Velouté de homard** et aromates **VG**

LES VERRINES FROIDES 6 €/pièce

- **La terrine de colvert et foie gras**, inspiration bourguignonne
- **Le saumon gravlax aux agrumes**, salade d'herbes, gaufrette aux pousses d'épinards
- **La salade de quinoa**, courge et gibier façon « liégeoise » topinambours confits
- **Le ceviche de lotte et gambas** aux éclats de gibier, marinade aux agrumes
- **Le velouté glacé de petits pois à l'orientale**, farfalle aux herbes et tomates fraîches **VG**

LES ENTRÉES FROIDES

- **Le demi-homard poché au bouillon d'algues**, mayonnaise aux crustacés, jeunes pousses à l'huile vierge **30 €**
- **La terrine de colvert et foie gras**, inspiration bourguignonne **15 €**
- **Le ceviche de lotte et gambas aux éclats de gibier**, marinade aux agrumes **16 €**
- **Le velouté glacé de petits pois à l'orientale**, farfalle aux herbes et tomates fraîches **VG – 12 €**
- **Le saumon gravlax aux agrumes**, salade d'herbes, gaufrette aux pousses d'épinards **14 €**
- **La salade de quinoa**, courges et gibier façon « liégeoise », topinambours confits **15 €**

LES POTAGES

- **Velouté de homard** et aromates **13 € /demi-litre**
- **Potimarron** et noisettes torréfiées **9 € / litre**
- **Champignons des bois** et brisures de châtaigne **9 € / litre**

LES ENTRÉES CHAUDES

- **Les Saint-Jacques rôties**, blettes fondantes et beurre de betterave, céleri croquant, tuile au sel de Guérande **18 €**
- **Le croustillant de homard**, sashimi de légumes anciens et noisettes torréfiées, caramel léger aux crustacés **24 €**
- **La belle croquette de gibier ardennais**, émulsion de chou-fleur au Grana Padano, chips fumées **16 €**
- **Le pot-au-feu de filets de caille**, bouillon parfumé au basilic thaï, billes de potiron **16 €**
- **Le pain perdu aux champignons des bois**, caramel de soja et vieux balsamique **VG – 16 €**
- **L'escalope de foie gras rôtie à la plancha**, beignet de gibier, réduction aux cerises noires **21 €**

LES PLATS

- **Le suprême de poule faisane** en croûte d'herbes, risotto de courge et crème légère au chorizo **21 €**
- **Le filet de canette farci aux abricots et Armagnac**, soufflé léger de courges et girolles **24 €**
- **Le dos de cabillaud rôti**, tagliatelles de légumes d'hiver, crevettes grises et beurre au Noilly-Prat **22 €**
- **Le pavé de biche braisé**, jus aux cranberries, croissant de potimarron et Parmentier de céleri **22 €**
- **La côte de cerf rôtie**, pommes Dauphine aux câpres et estragon, réduction de Syrah aux 4 épices, effiloché de panais **32 €**
- **Le risotto crémeux aux légumes de saison**, poivre de Sichuan et truffes de Carpentras **VG – 19 €**

LES DESSERTS

- * **Noël : La bûche aux marrons et pain d'épices**, fraîcheur de pamplemousse, biscuit croquant au Sarrasin **6 €**
- * **Nouvel an : Le miroir au chocolat noir et framboises**, biscuit crumble **6 €**



TABLE DES FÊTES

5 dégustations et 1 dessert

- **Le ceviche de lotte et gambas aux éclats de gibier**, marinade aux agrumes
- **Le velouté glacé de petits pois à l'orientale**, farfalle aux herbes et tomate fraîche **VG**
- **Les Saint-Jacques rôties**, blettes fondantes et beurre de betterave, céleri croquant
- **La belle croquette de gibier ardennais**, émulsion de chou-fleur au Grana Padano, chips fumées
- **Le filet de canette farci aux abricots et Armagnac**, soufflé léger de courges et girolles
- **Le dessert du menu de Noël ou Nouvel An**

pp 49€/57€

+ 4 zakouskis



LES PLATEAUX

- **Le plateau de fromage - 10 €/ pers. (min 4 pers)**

8 sortes de fromages variés, raisins, salade mixte, sirop d'Aubel et pains aux fruits secs

- **Le plateau de tapas - 10 €/ pers. (min 4 pers)**

Assortiment de charcuteries, fromages, anchois, tapenades & gressins

- **Le plateau d'huîtres - 29 € (12 pièces)**

9 creuses, 3 plates, pain gris beurré, citron & échalotes au vinaigre

- **Le plateau de fruits de mer - 89 €/ pers.**

6 huîtres n°3, 2 demi-homards cuits au court bouillon, 200 gr bigorneaux, 200 gr bulots, 100 gr crevettes grises jumbo, 12 pcs crevettes fraîches, mayonnaise, beurre et citron

- **Le plateau raclette - 10 €/ pers. (min 4 pers)**

4 sortes de fromages de notre comptoir

- **Le plateau d'accompagnement raclette - 9 €/ pers. (min 4 pers)**

Grenailles au thym, crudités, salade mixte, sauces : cocktail, chimichurri, truffe & tartare





LES FORMULES CHOUCROUTE

- **La choucroute classique (17 €/ personne)**

Choucroute au Riesling, saucisse de Francfort, saucisson polonais, saucisse fumée, lard confit, pommes purée

- **La choucroute jambonneau (24 €/ personne)**

Choucroute au Riesling, saucisse de Francfort, jambonneau de 450g, saucisse fumée, lard confit, pommes purée

- **La choucroute poisson (24 €/ personne)**

Choucroute au Riesling, saumon grillé, rouget, lotte et gambas, pommes purée

À PARTIR DU 29 DÉCEMBRE



CONCOURS

**Table gourmande,
Table gagnante !**

Envoyez-nous la photo de
votre table de fête sur
Facebook et gagnez un menu
pour le nouvel an.

**Vous pouvez également réserver
sur notre site www.lescours.be ou
via ce QR Code**



**Rue de chesseroux 26
4651 Battice**

LES COURS
TRAITEUR DEPUIS 1991



www.lescours.be



087/30.52.55