

MENU TRAITEUR

De fêtes

Menus

Menu 50 eur – 4 services

Menu 60 eur – 5 services

A la carte

Mises en bouche – Entrées froides & chaudes

Plats – Desserts

Localisation

Enlèvement – La Ferme de Widewance, 33 Rue
de l'Église, 7070 Ville Sur Haine (Le Roeulx)

Réservations

Par mail : info@widewance.be

Par téléphone : 0479/89 34 49

La réservation sera validée à la réception
du paiement (espèces ou virement bancaire).

Pour Noël = clôture des commandes le 21/12

enlèvement le 24 entre 14h00 et 17h00

Pour Nouvel An = clôture des commandes le 28/12

enlèvement le 31 entre 14h00 et 17h00

MENU TRAITEUR *De fêtes*

Menu 50 eur - 4 services

- *Mises en bouche : 3 Pièces* •
- *1 Entrée froide ou 1 Entrée chaude* •

Entrées froides

Terrine du Sud-ouest (Terrine de canard et foie gras)
confit d'oignons, salade multicolore et brioche

–
Déclinaison de saumons et sa salade multicolore
(saumon à l'aneth, rilette de saumon, et saumon fumé)

ou

Entrées chaudes

Conchiglioni du chef (à la viande) sauce Roma
(tomate Basilic écrémée)

–
Cannelloni maison farcis au cabillaud ricotta et épinards
sauce bisque

• *Plats de résistance* •

Chapon farci sauce pleurotes poivre vert, poêlée hivernale
(Carottes, Romanesco, Princesses) et gratin dauphinois

–
Dos de cabillaud, tombée d'endives, son risotto acidulé,
sauce mandarine et chocolat blanc

• *Dessert* •

★ Dôme citron cœur fraise des bois

–
Dôme bavarois chocolat croquant

MENU TRAITEUR

De fêtes

Menu 60 eur – 5 services

- Mises en bouche : 3 Pièces •
- 1 Entrée froide + 1 Entrée chaude •

Entrées froides

Terrine du Sud-ouest (Terrine de canard et foie gras) confit d'oignons, salade multicolore et brioche

–

Dôme de saumon fumé farci au crabe pomme granny et salade hivernale

et

Entrées chaudes

Conchiglioni du chef (à la viande) sauce Roma (tomate Basilic écrémée)

–

Cannelloni maison farcis au cabillaud ricotta et épinards sauce bisque

• Plats de résistance •

Chapon farci sauce pleurotes poivre vert, poêlée hivernale (Carottes, Romanesco, Princesses) et gratin dauphinois

–

Dos de cabillaud, tombée d'endives, son risotto acidulé, sauce mandarine et chocolat blanc

• Dessert •

• Dôme citron cœur fraise des bois

–

Dôme bavarois chocolat croquant

● *A la Carte* ●

Mises en bouche : ★

- Assortiment de 5 mises en bouche

6 euros

Entrées froides : ★

- Terrine du Sud-ouest (Terrine de canard et foie gras) confit d'oignons, salade multicolore et brioche
- Déclinaison de saumons et sa salade multicolore (saumon à l'aneth, rilette de saumon, et saumon fumé).
- Dôme de saumon fumé farci au crabe pomme granny et salade hivernale
- Filet de rouget, son sablé de parmesan et vague de pesto
- Foie gras maison (Prix au Kg)

16 euros

18 euros

18 euros

20 euros

à la demande

Entrées chaudes : ★

- Conchiglioni du chef (à la viande) sauce Roma (tomate Basilic écrémée)
- Cannelloni du chef farcis au cabillaud ricotta et épinards sauce bisque
- Huître gratinées (6 pièces) au sabayon
- Brochette de St Jacques et Scampis sur son lit de poireaux et carottes sauce aux agrumes
- Cannelloni de Homard sauce Homardine et sa Julienne de légumes

16 euros

16 euros

20 euros

20 euros

24 euros

● *A la Carte* ●

Plats ★

- Chapon farci sauce pleurotes poivre vert, poêlée hivernale (Carottes, Romanesco, Princesses) et gratin dauphinois 24 euros
- Dos de cabillaud, tombée d'endives, son risotto acidulé, sauce mandarine et chocolat blanc 24 euros
- Filet de veau en croûte d'herbe, son jus corsé au romarin, sa polenta aux olives et figues séchées et sa poêlée hivernale (Carottes, Romanesco, Princesses) 28 euros
- Filet de bar beurre blanc citronné, pomme de terre vapeur et tempura de légumes 28 euros
- Plateau royal de fruit de mer (1 Pers) : ½ homard, huîtres fines de Claires, couteaux, bulots, langoustines, scampis et crevettes. Avec ses accompagnements : sauce rouille, mayonnaise, vinaigrette à l'échalote, beurre et pain 55 euros

Desserts ★

- Dôme citron cœur fraise des bois 8 euros
- Dôme bavarois chocolat croquant 8 euros
- Dôme bavarois cœur de framboise 8 euros
- Festival de mignardises du chef : 5 Pièces 11 euros
- Assortiment de fromages affinés pain et fruits 11 euros

● *A la Carte* ●

★ *Enfants* ★

Entrées

- Fondue de parmesan (2 pcs)
- Assiette Italienne : mini pizza (mignolati), salami, coppa, pancetta, mini grissini, bocconcini, tomates cerises basilic

11 euros
12 euros

Plats

- Escalope de volaille écrémée, purée à l'huile d'olive et légumes de saison
- Filet de cabillaud sauce citronnée, pomme de terre vapeur et légumes de saison

14 euros
14 euros

Plats

- Pudding vanille et petit beurre
- Petits choux Kinder Bueno (3Pcs)

6 euros
6 euros