

# MENU TRAITEUR

*De Fêtes*

"L'élégance d'un repas  
de fête signé Ferme de  
Widewance"

## MENU 50€

### 4 SERVICES

MISES EN BOUCHE 3 PIÈCES  
1 ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE  
PLAT DE RÉSISTANCE  
DESSERT

## MENU 60€

### 5 SERVICES

MISES EN BOUCHE 3 PIÈCES  
1 ENTRÉE FROIDE + 1 ENTRÉE CHAUDE  
PLAT DE RÉSISTANCE  
DESSERT

#### ENTRÉE FROIDE

Pâté en croûte de gibier, confit d'oignons aux figues, et sa salade multicolore

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

#### ENTRÉE CHAUDE

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

Croustillant de fromage de chèvre accompagné de sa compotée de figues et noix

#### PLATS DE RÉSISTANCE

Chapon farci sauce fine champagne accompagné de sa tarte aux légumes et gratin dauphinois

Civet de marcassin accompagné de : ses petits lardons, pommes chaudes aux airelles et croquettes de pomme de terre – Option Plat de St Pierre (+4 euros de supplément).

#### DESSERTS

Dôme étoilé Widewance – Vanille Bourbon, cœur de framboise et biscuit croustillant, accompagné de son coulis

Dôme étoilé Widewance – Chocolat, crème brûlée à l'orange et son biscuit croustillant, accompagné de son coulis Suzette

# MENU TRAITEUR

De Fêtes

A la carte

## Mises en bouche :

- Assortiment de 5 mises en bouche

6 €

## Entrées froides :

- Pâté en croûte de gibier, confit d'oignons aux figues, et sa salade multicolore 16 €
- Déclinaison de saumons et sa salade multicolore 18 €  
(saumon à l'aneth, rillettes de saumon, et saumon fumé).
- Dôme de saumon fumé farci au crabe pomme granny et salade hivernale 18 €
- Assiette de foie gras classique – confit d'oignons aux figues, sa salade multicolore et sa brioche 20 €
- Trio de foie gras (foie gras aux figues, foie gras classique et marbré de foie gras) confit d'oignons aux figues, sa salade multicolore et sa brioche 22 €

ENFANT

- Assiette Italienne : mini pizza (mignolati), salami, coppa, pancetta, mini grissini, bocconcini, tomates cerises basilic 12 €

## Entrées chaudes :

- Croustillant de fromage de chèvre accompagné de sa compotée de figues et noix 14 €
- Conchiglioni du chef (à la viande) sauce Roma (tomate Basilic écrémée) 16 €
- Cuisse de grenouille à l'ail accompagnée de son fleuron 16 €
- Brochette de St Jacques et Scampis sur son lit de poireaux et carottes sauce aux agrumes 22 €
- Cannelloni de Homard sauce Homardine et sa Julienne de légumes 24 €

ENFANT

- Fondue de parmesan (2 pcs) 11 €

## Plats

- Civet de marcassin accompagné de : ses petits lardons, pommes chaudes aux aïelles et croquettes de pomme de terre 22 €
- Chapon farci sauce fine champagne accompagné de sa tarte aux légumes et gratin dauphinois 24 €
- Filet de veau en croûte d'herbe, son jus corsé au romarin, sa purée à l'huile d'olive, figues séchées et sa poêlée hivernale (Carottes, Romanesco, Princesses) 28 €
- Filet de St Pierre aux éclats de tomates et son risotto aux chorizo 28 €

ENFANT

- Escalope de volaille écrémée, purée à l'huile d'olive et légumes de saison 14 €
- Filet de cabillaud sauce citronnée, pomme de terre vapeur et légumes de saison 14 €

## Desserts

- Dôme étoilé Widewance – Vanille Bourbon et cœur de framboise et biscuit croustillant, accompagné de son coulis 10 €
- Dôme étoilé Widewance – Chocolat crème brûlée à l'orange et son biscuit croustillant, accompagné de son coulis Suzette 10 €

ENFANT

- Pudding vanille et petit beurre 6 €
- Tiramisu Kinder Bueno 6 €

RÉSERVATIONS

Via notre site ou [info@widewance.be](mailto:info@widewance.be) ou au +32 (0) 65.73.10.01

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

Pour Noël = clôture des commandes le 19/12 – enlèvement selon le mail transmis  
Pour Nouvel An = clôture des commandes le 26/12 – enlèvement selon le mail transmis