



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Menu à table

Mises en bouche

Nos mises en bouche peuvent varier en fonction de l'inspiration du chef et de la saison

4 verrines chaudes ou froides par personne 9,50€/p.p.

6 verrines chaudes ou froides par personne 14€/p.p.

12 verrines chaudes et froides par personnes 25€/p.p.

Figier food (mini pizza, mini lumpia, pillons de poulet, ...) 7€/p.p.

Assiette légumes crus, grissini et humous, saucisson maison 6€/p.p.

Entrée :

Roulade de sandre aux pousses d'épinard 16€/pp.

Croquant de saumon aux poireaux et curry 16/p.p.

Brochette de scampis rôtis 18/p.p.

Tourelle de merlu et scampis 16/p.p.

Pavé de saumon au sésame 16€/p.p.

Croquant de scampis au curry 18€/p.p.

Scampis et noix de St-Jacques coco et ananas 18€/p.p.

Ris de veau à votre goût 24€/p.p.

Brochette de scampis et courgettes sauce ail crème et anis 17€/p.p.

Filet de rouget farci à la coriandre 17 €/p.p.

Filet de maigre tagliatelles de légumes croquants 17 €/p.p.

Duo de St-Jacques en carpaccio et lardées et rôties 20€/p.p.

Risotto aux cèpes et toast au filet d'Anvers 19€/p.p.

Jambon Italien affiné, melon Charentais, gelée au pineau (en saison) 16€/p.p.

Terrine campagnarde maison, confit d'oignons au vinaigre balsamique 16€/p.p.

Vitello Tonato, viande de veau et sauce au thon 16€/pp



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Sorbet au choix

citron, poire, mangue, fruits de la passion... servi avec un alcool sur demande
6€/p.p.

Potage de saison au choix:

Avec repasse 6€/p.p.

Plat

Filet de pintade rôti et pommes caramélisées, sauce Calvados 23€/p.p.

Sauté de veau aux jeunes légumes 21€/p.p.

Dos de cabillaud confit à l'huile vierge, risotto de courgettes 21€/p.p.

Filet de bœuf Robespierre, salade de roquette 27€/p.p.

Volaille fermière désossée, farcie aux champignons des bois 20€/p.p.

Filet de pintade aux ris de veau ou foie gras 21€/p.p.

Filet de bar rôti risotto aux fruits de mer 20€/p.p.

Tournedos Rossini, sauce périgourdine 24€/p.p.

Magret de canard, sauce gingembre, citron vert 22 €/p.p.

Dos de cabillaud rôti 19 €/p.p.

Brochette de scampis et de noix de St-Jacques au saté 24€/p.p.

Côte de veau de lait aux girolles 26€/p.p.

Joue de bœuf braisée au vin rouge 19€/p.p.

Duo de Barbue et langoustine avec une écrasée de pdt au citron 26€/p.p.

Carré d'agneau en croûte de romarin 27€/p.p.

Osso bucco de vitello à la tomate et basilic 19 €/p.p.

Carré de porcelet à l'orange 20€/p.p.

Filet de porc au jambon d'Ardennes sauce à la Trompeuse 20€/p.p.



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Les desserts

Buffets de mini-verrines (5 variétés par personne)
crème brûlée, tiramisu, choux à la crème, panna cotta, moelleux au chocolat,
bavarois, sabayon, mousse au chocolat, salade de fruits
10€/p.p.

Gâteau de circonstance (goût à définir) et buffet de verrines (3 par pers.)
12€/p.p.

Buffet desserts de luxe
crêpes, gaufres, chantilly, sauce chocolat chaud, coulis de fruits, verrines, glaces,
gâteaux...
15€/p.p.

Desserts individuels : crème brûlée, tiramisu, choux à la crème, panna cotta,
moelleux au chocolat, bavarois, sabayon, mousse au chocolat, salade de fruits,
Assiette gourmande 4 pcs
8€/p.p.

Plateau de fromages (environ 5 fromages différents), avec fruits secs, fruits frais,
variétés de petits pains (céréales, ...), beurre, variété de confitures.
16€/p.p.