



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

NOS MENUS
Gastronomiques
POUR LES FÊTES

24 ET 25 DÉCEMBRE

Menu à 48€

Assortiment de mises en bouches 4 pcs

~~~~~

Coulibiac de saumon sauvage, crème à la ciboulette, salade d'herbes

ou

Tourbillon de Canard confit au foie gras, roquette,

Sauce Banyuls

~~~~~

Dinde farcie aux marrons et sa sauce au Pineau des Charentes

ou

Filet de marcassin lardé et sa sauce au Merlot

Accompagné de gratin dauphinois

ou

Grenailles Rôties

ou

Croquettes de pommes de terre

Assortiment de légumes chauds de saison et figues rôties

~~~~~

Boule de Noël aux noix de pécan



24 ET 25 DÉCEMBRE

**Menu à 79€**

Assortiment de Mises en bouche festives 4 pcs

~~~~~

Carpaccio de Saint-Jaques et Caviar belge

ou

Pressé de foie gras et canard confit,

Ananas rôti au poivre du Népal

~~~~~

Crème de potiron et foie gras

~~~~~

Filet de biche lardé et sa sauce Grand Veneur

ou

Dos de cabillaud et son croquant de risotto à la Truffe

Accompagné de gratin dauphinois

ou

Grenailles rôties

ou

Croquettes de pommes de terre

Assortiment de légumes chauds de saison et figues rôties

~~~~~

Boule de Noël aux noix de pécan





31 DÉCEMBRE ET 1 JANVIER

## Menu à 48€

Assortiment de mises en bouche festives 4 pcs

~~~~~

Moelleux de Scampis, étuvée de poireaux, sauce coco-curry

ou

Croquant de Ventrèche, champignons, mozzarella, oignons rouges

~~~~~

Rôti aux pêches de Vigne et sa sauce Sarrette

ou

Croquant de Bœuf braisé à la bière "Brute d'Ollignies"

Accompagné de gratin dauphinois

ou

Grenailles rôties

ou

Croquettes de pommes de terre

Assortiment de légumes chauds de saison et figues rôties

~~~~~

Cœur de coings, vanille et pain d'épice



31 DÉCEMBRE ET 1 JANVIER

Menu à 79€

Assortiment de mises en bouche festives 4 pcs

~~~~~

Raviole de Cabillaud aux fèves des Marrais et sa Sauce Chablis

ou

Vol au vent de ris de veau aux pleurotes

~~~~~

Crème de volaille à la truffe

~~~~~

Filet de bar de ligne polenta aux légumes

ou

Carré de veau Rossini et sa sauce Périgourdine

Accompagné de gratin dauphinois

ou

Grenailles rôties

ou

Croquettes de pommes de terre

Assortiment de légumes chauds de saison et figues rôties

~~~~~

Cœur de coings, vanille et pain d'épice



MENU GASTRONOMIQUE POUR 2 PERSONNES À 350€

Menu disponible pour Noël et Nouvel an

Assortiment de belles mises en bouche festives 4 pcs

~~~~~

Pressé de foie gras canard confit ananas rôti et poivre Timut

ou

6 huîtres Marennes d'Oléron

~~~~~

Saint Jacques rôties et risotto à la truffe

~~~~~

Raviole de cabillaud, fèves des marais, sauce au Chablis

~~~~~

Filet de biche aux épices douces

ou

Filet de sandre farcie et écrevisses

~~~~~

Plateau de fromages et son assortiment de fruits frais et de confitures

~~~~~

Cœur de coings, vanille et pain d'épice

~~~~~

Une bouteille de champagne et de St-Emilion Grand Cru

## ACCOMPAGNEMENTS DES DIFFÉRENTS MENUS

Assortiment de légumes de saison

Pommes de terre au choix:

Gratin dauphinois, grenailles rôties ou croquettes maison



## NOS POTAGES

Potage à 6€/p.p.

Crème de chicon et chips de lard

Crème vert-pré aux écrevisses

Crème de volaille à la truffe +2€

Crème de potiron accompagnée de foie gras +2€

## LES DESSERTS DE JULIE

Dessert à 6,50€/p.p.

Bûche noix de pécan

Cœur de coings, vanille et pain d'épice

Mangue, coco et calamansi

**Commande pour Noël au plus tard le 20 décembre.**

**Commande pour Nouvel An au plus tard le 27 décembre.**

Alternatives végétariennes ou véganes possibles sur demande.

Pensez également à nous faire part de vos allergies éventuelles.

Buffets disponibles à partir de 12 personnes







NICOLAS D'HAESE

*Artisan Traiteur depuis 2010*

Nous vous souhaitons de  
belles fêtes de fin d'année

*Julie, Nicolas, Léo &  
Claudine*

[contact@dhaese-nicolas.be](mailto:contact@dhaese-nicolas.be)

0475/68.75.55

[www.dhaese-nicolas.be](http://www.dhaese-nicolas.be)

Rue de la Loge, 38  
7866 Bois-de-Lessines