

Menu de Fin d'Année

Zakouskies Froids : (min 5 pièces)

- | | |
|--|-------------|
| ☞ Verrines de foie gras, magret de canard et poires confites | 1,50€/pièce |
| ☞ Toasts de mousse d'anguille | 1,30€/pièce |
| ☞ Verrines de saumon, mousse de yuzu | 1,40€/pièce |
| ☞ Verrines de billes de melon et jambon de parme | 1,00€/pièce |

Zakouskies chauds : (min 5 pièces)

- | | |
|---|-------------|
| ☞ Mini chou à l'escargot à l'ail | 1,30€/pièce |
| ☞ Mini bouché aux jambons et fromages | 1,20€/pièce |
| ☞ Cassolette de scampis à la diable | 1,50€/pièce |
| ☞ Cassolette de noix de Saint-Jacques à l'ail et pâtes grecques | 1,70€/pièce |



Entrées froides :

- | | |
|---|-------------|
| ☞ Duo de terrine de gibier et sa confiture d'oignons ardennaise | 9,00€/pers |
| ☞ Foie gras de canard, assortiment de confits et pain perdu brioche pur beurre | 15,00€/pers |
| ☞ Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, petites salades, quinoa et brioche | 13,00€/pers |

Entrées chaudes :

- | | |
|--|-------------|
| ☞ Cassolette de noix de saint jacques sauce vin blanc | 10,30€/pers |
| ☞ Cassolette de rouget et scampis, sauce bisque de homard | 10,70€/pers |
| ☞ Scampis à la sauce (diable ou ail ou ail et crème ou à l'italienne) 9 pièces | 13,00€/pers |
| ☞ Feuilleté de filet de chapon (volaille) cèpes, champignons de paris et crème | 13,50€/pers |

Potages :

- | | |
|--|--------------|
| ☞ Crème de Potiron et châtaigne | 8,50€/litre |
| ☞ Velouté aux champignons | 8,00€/litre |
| ☞ Bisque de homard flambée à l'Armagnac, queues d'écrevisses | 12,50€/litre |

Plats :

- | | |
|---|-------------|
| ☞ Pavé de cerf, sauce grand veneur. | 18,50€/pers |
| ☞ Pavé de dinde, sauce champignons | 12,00€/pers |
| ☞ Caille semi-désossée farcie au foie gras, sauce aux raisins | 17,50€/pers |
| ☞ Filet mignon de sanglier, sauce au poivre | 18,00€/pers |

Accompagnements :

Légumes chauds : 1 choix par plat compris

Tatin de chicons et chavignol ou poire pochée au vin rouge et airelles ou fagot de haricots, Ou pomme à la fondue de poireaux ou chicon braisées à l'orange

Féculents : 1 choix par plat 250gr + 2,00€

Gratin dauphinois ou pomme de terre éventail ou gratin dauphinois aux champignons

*Le traiteur Régal & Vous vous
souhaite
d'excellentes fêtes de fin
d'année.*






Desserts :

Tiramisu aux Ferrero rocher 10,00€





Trilogie de mignardise 9,00€

(mini Paris-Brest praliné , Mini Baba au Rhum, Mini Brownies chocolat et passion)

Buche / cœur de Noël : (min 2 pers)

-  Crème au beurre : moka 3,00€/pers
-  Crème au beurre : Praliné 3,00€/pers
-  Crème au beurre : Vanille 3,00€/pers
-  Crème fraîche spéculoos : 4,00€/pers
-  Crème fraîche fruits : 3,50€/pers

Cougnottes maisons :

-  Nature 250gr 3,5€ → 500gr 7,00€
-  Sucre 250 gr 4€ → 500 gr 8,00€
-  Chocolat 250gr 4€ → 500gr 8,00€
-  Raisins 250 gr 4€ → 500 gr 8,00€

RÉSERVATIONS:

*Afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos
produits, nous vous recommandons d'effectuer vos
commandes*

Pour :

*Le 24 et 25 décembre pour le 15 décembre 2017 au
plus tard.*

*Pour le 31 et 1 Janvier 2018-2019 , nous
sommes complet*

*Les commandes enregistrées par la suite ne
seront acceptées qu'en fonction de nos
disponibilités.*

*Les commandes seront effectuées
par téléphone au 0477/71.17.61 ou 0474/25.75.60
Ou par email : regaletvous@outlook.com*

Enlèvement :

*Traiteur Régal & Vous
Chemin de Silly n° 3
7823, Gibecq (Ath)
Entre 10h00 et 18h30*

*Nos prix s'entendent à la personne et
TVA (6%) comprise.*

*La livraison n'est pas comprise
Paiement cash (pas de bancontact)*

*Toutes nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes.
En cas d'allergie de l'un ou l'autre de vos convives, n'hésitez pas à
nous en faire part.*

