



Propositions diverses à l'occasion des fêtes de Noël – Nouvel An 2021 – 2022



Le Menu de Noël

à 60€/pers.

Trois mises en bouche :

1. Mi cuit saumon grillé-fumé
mousseline pois chiches alla Toscane / gel Kalamansi
2. Grosse crevette 'gamberoni' curry vert / lait de coco / gingembre / combava
3. Fricassée lentilles du Puy / œuf de caille 'parfait' / châtaigne grillée
proposé à la carte à 9€/pers.



Terrine de foie gras d'oie aux figues / chutney / confit / brioche
Dressé sur assiette, proposé à la carte à 16€/pers.



Filet de bar snacké / escalivada de légumes / citron confit
beurre blanc bergamotte
proposé à la carte à 16€/pers.



Filet de biche laqué aux épices douces
jus des sucs en poivrade au Maury
mousseline de betteraves / cwennes di gatte
poêlée de fruits et légumes hivernale
proposé à la carte à 21€/pers.



Bûche de Noël chocolat / poires / speculoos
coulis de vin chaud 'Maison' aux épices douces
proposé à la carte à 7€/pers.





Le Menu de Nouvel An

à 64 €/pers.

Trois mises en bouche :

1. Carpaccio filet de bœuf 'soleil levant'
marinade soya / citronnelle / basilic thaï / quinoa torréfié
2. Huître chaude à gratiner 'alla' duglérée / sabayon Champagne
3. Won Ton / bouillon crustacés Thaï

proposé à la carte à 8€/pers.



Gaufre de Liège salée aux herbes 'servie tiède'
truite saumonée d'Ondenval 'marinée'
mousseline petits pois
quelques herbes-pousses-fleurs de saison
mousseline d'avocats

proposé à la carte à 14€/pers.



Coquilles Saint-Jacques snackées / lard de Chênée
fleurettes chou fleur 'Tutti Colori'
compotée tomates cerisettes / salicornes
jus brun poularde / parmesan

proposé à la carte à 18 €/pers.



Poitrine de Chapon
jus poularde truffé / champignons des bois
gâteau aux épinards / céleri grillé / gratin dauphinois

proposé à la carte à 24€/pers.



Gâteau chocolat 'praliné'
financier fruits exotiques
clémentine confite

proposé à la carte à 8€/pers.



Indépendamment des menus proposés,
nous aurons à disposition en notre Boutique
et également sur commande
(*prix sur demande*)



Fraîcheur de homard 'Norvégien' / avocat / coriandre
limes / salsa tomates
(demi homard ≈ 250 gr)
à 30,80€/pers.



Lobe entier ou tranche de lobe de foie gras de canard confit 144 h
aux poivres rares et exotiques / au Maury
au poids



Terrine de foie gras de canard des Landes
au Beumes de Venise / chutney pommes granny et myrtilles
crumble de noix
au poids



Gravlax de saumon thaï 'pickels de légumes'
18€/100gr

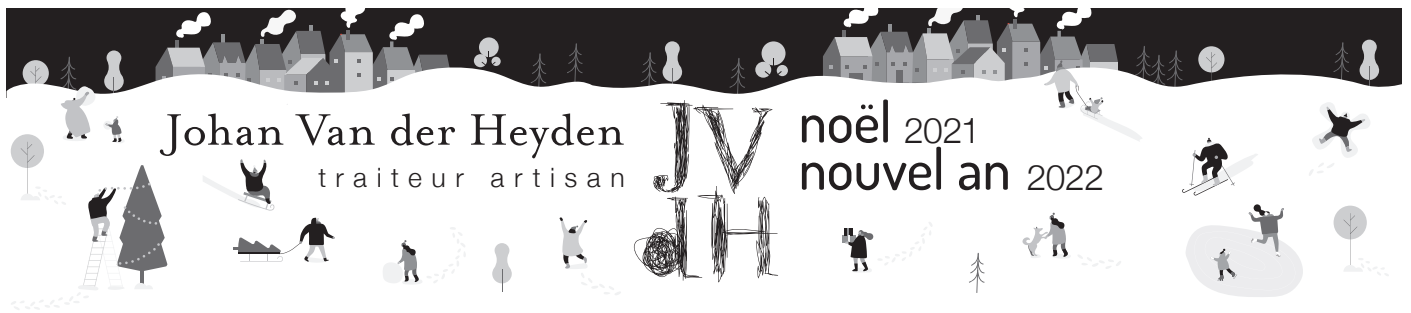


Demi homard grillé en nage aux herbes fraîches
(demi homard ≈ 250 gr)
+/- 26,80€



Saumon fumé « artisanal » servi entier à la découpe





Huîtres plates et/ou creuses de Zélande / de Bretagne
Marennes-Oléron / Huîtres Gillardeau

Les huîtres sont disponibles uniquement sur commande



Huîtres chaudes / épinards / sabayon Champagne et/ou froides



Plateau de fruits de mer



Terrines et ballotines de poisson



Pâté en croûte de chevreuil / girolles
Terrine de cailles / ris de veau / foie gras

au poids



Velouté patates douces / lait de coco / épices douces

6€/litre

Velouté courgettes / épinards / basilic / ravioles de Romans

6€/demi-litre

Velouté butternut / châtaignes / Guanciaie

6€/demi-litre



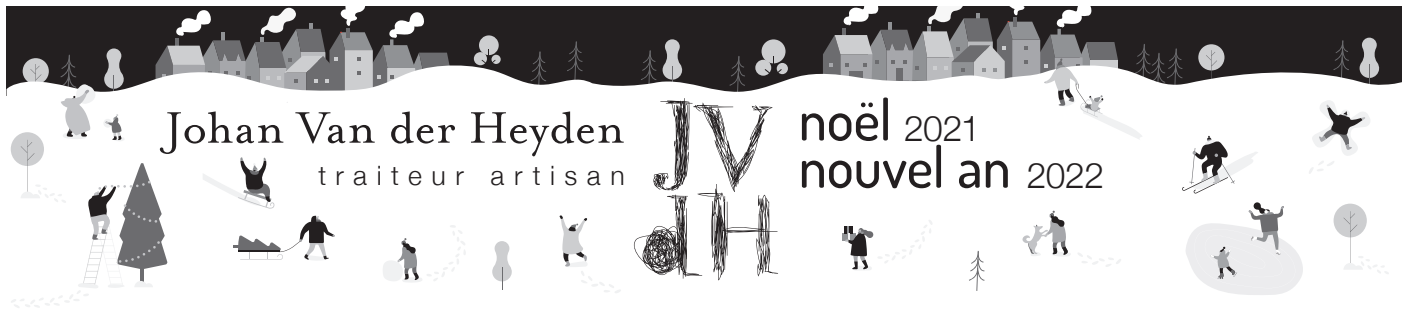
Disponible par demi litre :
sauce poivrade au Maury / sauce poivre vert
sauce Normande (pour dinde) Calvados - Cidre d'Aubel
jus d'agneau / jus de poularde



Côte à l'os de veau du Limousin 'à la Normande'

24€/pers.





Civet de chevreuil de nos Ardennes aux myrtilles
compotée de chou rouge / grenade / pommes-lardons
reinettes caramélisées / chiconette pleine terre braisée
effeuillée de choux de Bruxelles

19€/pers.



Couronne d'agneau ou gigot d'agneau de lait du Col de la Bonnette
poêlée de légumes de la Vallée des Baux à l'huile de Grossane
grenailles grillées au romarin-thym-origan-sauge de notre jardin

+/- 28€/pers.



Poularde fermière Label ou Chapon farci 'Maison'
d'une fine farce de volaille au foie gras et fruits secs
accompagnée d'un risotto de petit épeautre aux châtaignes
et légumes d'antan

pour 4, 5 ou 6 couverts



Gratin dauphinois / croquettes de pommes de terre /
croquettes de crevettes grises / croquettes au fromage Val Dieu à la bière /
fondus au parmesan / croquettes volaille-truffes-champignons



Caviar Belge en 30 gr - 50 gr - 100 gr

sur commande



Pommes de terre farcies cressonnette
cretons de lard - amandes grillées



Truffes au chocolat / speculoos / sablés / sablés parmesan /
rochers coco caramel beurre salé / financiers





Plateau de viandes 'Teriyaki - Plancha'
(filet de biche - filet de marcassin - noisettes d'agneau - Bœuf wagyu
filet de porc Iberico - chipolata gibier - filet de veau - poularde jaune fermière - filet de canard)
accompagné de 5 sauces – 220 gr/pers.

25€/pers.



Plateau de viandes pour fondue
(bœuf bleu des prés / noisettes de filet de porc Iberico)
accompagné de 5 sauces – 220 gr/pers.

20€/pers.



**N'oubliez pas de commander pour Noël
et/ou la semaine ou le jour de l'An Nouveau**

Choucroute Royale aux cinq viandes
(demi-jambonneau / choucroutin / lard cuit / épaisse tranche de krakowska
longue saucisse allemande / pomme purée authentique au beurre de ferme salé)

21€/pers.

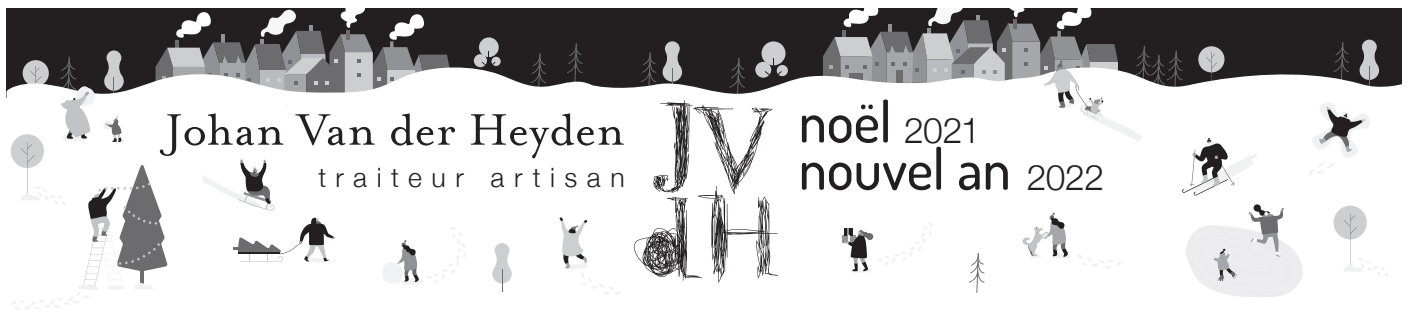


Notre sélection de fromage

Le 'Valet' de Waimés affiné par nos soins aux truffes
salade d'herbes fraîches / poire doyennée



Crottin de Chavignol 'gratiné' / purée d'avocat
compotée tomates cerises / mesclun salades / Iberico



Plateau de fromages de 'La Principauté de Liège'
en repas ou après repas
Pain aux fruits de la Baraque Michel



Fromage à raclette Valet de Waimes
excessivement digeste



Le Menu enfant à 22 €/pers.

Cassolette de filets de solette
petits légumes / beurre blanc
proposé à la carte à 10€/pers.



Escalopine de dinde 'panée crispy'
jus des sucs 'crème épaisse'
Tutti colori de carottes au cerfeuil / brocolini
Gratin de Maccheronis au Comté
proposé à la carte à 12€/pers.



Mousse au chocolat 'Noir Caraïbes'
proposé à la carte à 4€/pers.





**Nous prendrons les commandes :
pour Noël jusqu'au lundi 20 décembre inclus
pour le Nouvel An jusqu'au lundi 27 décembre inclus**

Toutefois, il est possible que, pour garantir un service de qualité,
nous devions clôturer les prises de commande plus tôt que prévu.



**Toute commande par téléphone et/ou par mail devra
également être confirmée sur place en notre Boutique**

Cette année pour faciliter l'enlèvement de votre commande les 24 et 31 décembre,
nous vous demandons de la régler d'avance.

Nous réserverons un accès direct à l'enlèvement via la boutique annexe.



**Les commandes peuvent être enlevées
les vendredis 24 et 31 décembre dès 12h00 et jusque 17h30.**

Merci de nous indiquer l'heure à laquelle vous viendrez enlever votre commande.

Elles peuvent aussi être livrées (prix à convenir).



Pour les imprévus, des plats hors commande seront disponibles à la Boutique dès 10h00 les 24 et 31/12.



Une caution de 50€ en espèces vous sera demandée pour toute vaisselle
ou cageot en porcelaine mis à disposition.



La Boutique sera fermée du 1 au 5 janvier 2022 inclus



*Noël est là ! En ce jour, nous aimons donner, partager, recevoir et aimer.
Profitons de ces moments magiques et faisons en sorte qu'ils soient aussi possibles
tous les autres jours de l'année. Particulièrement cette année,
recevez nos plus sincères souhaits de bonne santé et d'heureuse année 2022.*

f /traiteurvanderheyden

@traiteurvanderheyden



Traiteur Van der Heyden SPRL

Rue de l'Yser, 397 - B-4430 Ans | Ouvert du mercredi au vendredi de 11h00 à 18h00 et le samedi de 10 h00 à 18h00 | Tél. 04 246 42 15
TVA BE 0893 290 915 | BNP Paribas Fortis IBAN be94 0015 3724 7714 | BIC gebabebb | ING IBAN be15 3630 2550 0330 | BIC bbrubebb
www.traiteurvanderheyden.be | info@traiteurvanderheyden.be