



Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan

## Propositions diverses à l'occasion des Fêtes de Noël & Nouvel An 2024/2025



### Le Menu de Noël proposé tel quel à 63€ / pers.

#### Trois mises en bouche

Panna Cotta 'gamberonis'  
twistée d'une pointe de piment d'Espelette

Rillettes 'filet de maquereau / pain scandinave'

Ballotine de canard aux pistaches  
chutney de fruits exotiques

*proposé à la carte à 8,50€ / pers.*



Savarin 'saumon-aneth'  
chiffonade 'Gravlax'  
pousses / herbes / fleurs de saisons

*proposé à la carte à 12€ / pers.*



Filet bar snacké  
bulghur Libanais  
mechouia de légumes / citron confit

*proposé à la carte à 18€ / pers.*



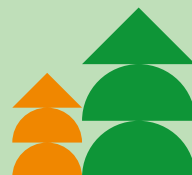
Médaille filet de biche  
jus de sucs en poivrade au Maury  
garniture automnale / cwènes di gatte

*proposé à la carte à 23€ / pers.*



Mini tartelette chocolat 'Noir Extrême'  
fève tonka râpée / bûchette 'Gianduja'  
crumble sablé aux amandes / crème anglaise  
'amandes torréfiées'

*proposé à la carte à 7,50€ / pers.*





Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan

## Propositions diverses à l'occasion des Fêtes de Noël & Nouvel An 2024/2025



### Le Menu de Nouvel An

proposé tel quel à 64€ / pers.

#### Trois mises en bouche

Ballotine de filet de sole / saumon / épinards / gambas  
grelette basilic thaï / limes

Salade de lentilles vertes du Puy / grattons de canard  
foie gras / filet de caille fumé

'Mini' poke bowl scampis glacés miel-citron vert  
*proposées à la carte à 8,50€ / pers.*



Fine terrine de foie gras aux figues  
pain brioché Eggenols  
*proposé à la carte à 16€ / pers.*



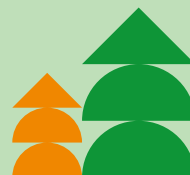
Raviole ouverte de blanquette Saint-Jacques  
bâtonnets de légumes  
velouté bisqué crustacés  
*proposé à la carte à 16€ / pers.*



Couronne d'agneau juste rôtie / jus des sucs  
aux herbes de garrigue / poêlée de légumes du soleil  
gratin dauphinois  
*proposé à la carte à 24€ / pers.*



Forêt Noire déstructurée 'à notre façon'  
*proposé à la carte à 8,00€ / pers.*





Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan



## Le Menu enfant

à 20€ / pers.



Cassolette de scampis (4pc)  
petits légumes / sauce curry frais-crème de coco



Escalopine de dinde 'panée crispy'  
jus des sucs 'crème épaisse'  
tutti colori de carottes-cerfeuil  
gratinée de Maccheronis au Comté



Mousse au chocolat





Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan

## Disponibles à la Carte



Fraîcheur de homard 'Norvégien' / avocat / coriandre  
limes / salsa de tomates  
*demi homard (de +/- 500 g entier) prix du jour.*



Lobe entier ou tranche de lobe de foie gras de canard confit 144 heures  
aux poivres rares et exotiques au Maury  
*au poids à 28€ / 100 g.*



Terrine de foie gras de canard des Landes au Beaumes-de-Venise  
chutney de fruits exotiques ou confiture d'oignons doux des Cévennes au Xérès  
crumble de noix  
*au poids à 28€ / 100 g.*



Saumon Gravlax Thaï, 'pickles de légumes'  
*proposé à 18€ / 100 g.*



Demi homard grillé et/ou chaud en nage aux herbes fraîches  
*(entier +/- 500 g) / prix du jour.*



Saumon fumé « artisanal » servi entier à la découpe  
*au poids.*



Huîtres plates et/ou creuses de Zélande / de Bretagne / Marennes-Oléron  
Huîtres Gillardeau - *sur commande.*



Huîtres chaudes 'Marennes-Oléron' / épinards / tomate-sabayon Champagne  
*5€ / pc.*





Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan

## Nos Pâtés & Terrines Maison



Terrines et Ballotines de poisson



Pâtés et terrines de gibier maison

## Velouté & Potages



Velouté potimarron-patates douces / lait de coco / épices douces

*8€ / litre.*



Bisque veloutée aérienne de homard

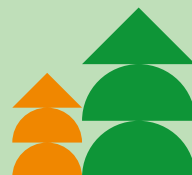
*8€ / litre.*



**Disponible par demi litre**

sauce poivrade au Maury / sauce Poivre vert

sauce à l'orange





Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan



## Quelques plats disponibles en sus



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  
*proposé à 19€ / pers.*



Couronne d'agneau ou Gigot d'agneau de lait du Col de la Bonette  
poêlée de légumes de la Vallée des Baux à l'huile de Grossane  
grenailles grillées au romarin-thym-origan-sauge de notre jardin  
*proposé à prix du jour - pour l'instant.*



Gratin dauphinois  
Croquettes de pommes de terre – Croquettes de crevettes grises maison  
Croquettes au fromage Orval – Fondus au parmesan



Caviar Belge en 30 g · 50 g · 100 g  
*sur commande.*



Pommes de terre farcies reblochon / cressonnette  
cretons de lard – amandes grillées



Spéculoos  
Sablés  
Sablés parmesan  
Rochers coco-caramel beurre salé  
Financiers  
Cookies  
Petites gaufres de Liège





Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan

## Nos plateaux



### Plateau de viandes 'Teriyaki - Plancha'

Filet de biche  
Filet de marcassin-noisettes agneau  
Bœuf wagyu  
Filet de porc Iberico  
Chipolata gibier  
Filet de veau-poularde jaune fermière  
Filet de canard

*220 g / pers. accompagné de 5 sauces  
proposé à 35€ / pers. - min. 6 pers.*



### Plateau de viandes pour fondue

Bœuf Bleue des Prés  
Noisettes de filet de porc Iberico  
Poularde fermière  
Saucisse de volaille  
Merguez de chez Boushaba

*250 g / pers. accompagné de 5 sauces  
proposé à 28€ / pers. - min. - 6 pers.*



### Plateau Raclette-Reblochonade

Fromage à Raclette 'Valet de Waimes'  
Reblochon Fermier

Fines tranches de lard / Jambon d'Ardennes de Montenau  
tranches de chorizo / coppa di parma / pancetta  
Pomme de terre cuites en chemise 'tranchées'  
Oignons & cornichons / oignons émincés finement  
salade de carottes / salade de betteraves  
salade de céleri / salade frisée / huile de noix

*proposé à 22€ / pp - min. 6 pers*





Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan

## N'oubliez pas de commander votre choucroute pour " Noël " et/ou la semaine ou le jour de " l'An Nouveau "

### Choucroute Royale aux cinq viandes

demi-jambonneau / choucroutin / lard de Chênée / épaisse tranche de Krakowska  
longue saucisse Francfort / pomme purée authentique au beurre de ferme salé

*disponible tous les jours entre Noël et Nouvel An - 23€ / pers.*



## Notre sélection de fromages

### Plateau de fromages de 'La Principauté de Liège'

Accompagné de pain d'artisanat à l'épeautre  
et pain aux graines de courge de la 'Petite Boulangerie dans la prairie'

*en repas à 20.90€ / pers. ou après repas à 9 € / pers. - min. 6 pers.*



### Fromage à raclette :

VALET DE WAIMES de chez Nicolas

(le plus digeste de tous, élaboré à base de lait bio de Weywertz)







Johan Van der Heyden  
Atelier Traiteur-Artisan

**Nous prendrons les commandes :**  
**pour Noël jusqu'au samedi 21 décembre 13h**  
**pour le Nouvel An jusqu'au samedi 28 décembre 13h**

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 mail ou par téléphone devra être confirmée, sur place, dans notre Boutique.**

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



**Les commandes peuvent être enlevées**  
**les mardis 24 et 31 décembre à partir de 10h00 jusque 17h30.**

Merci de nous indiquer l'heure à laquelle vous viendrez enlever votre commande.  
Elles peuvent aussi être livrées (prix à convenir).




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




**La boutique sera fermée du 1 au 11 janvier 2025 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 2025.*

 /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 10h00 à 17h00 | 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