



Les 3 Notes Service TRAITEUR

11 rue pont de bois 5651 Berzée

www.les3notes.be

071/ 68.53.92 - 0490/43.85.45

Menu Traiteur Noël et Nouvel An 2019

Mises en bouche pour accompagner votre apéritif

Macaron au foie gras / Tartare de daurade et avocat / Makis de bœuf et langoustine / Croquant aux champignons des bois truffés 12€ pour les 4

Entrées

Foie gras Cuit au Naturel	Poire vanille / Betterave confite / Noisettes torréfiée / Pinot noir
St Jacques De Dieppe	Farcies truffés / Courges – bambou – Sésame grillé / Emulsion de parmesan
* ½ Homard	A la Barigoule / Lard confit / Arrosé d'une Bisque onctueuse
Les Champignons des bois	En crème Onctueuse / Foie gras / Champignons truffés / Châtaignes

Plats

Noisette de Biche croulée (supplément 3€) ou Magret de Canard (Ferme de la Sauvenière)	Chou chinois fumé / Oignons et Poire confites / Croque boudin-pommes / Jus aux épices
Bar de ligne	Butternut / Tomates et citron confit / Polenta aux herbes

Fromage (Menu) Brie truffé par nos soins Salade fraîcheur / Caramel balsamique / Crumble 10€

Dessert

Dôme au Chocolat/Caramel	Praliné / Infusion de mangue / Madeleine au citron confit
Douceur pour votre café	
Mélo-cake maison (1,3€)	Tonka / Chocolat Dulcey / Sel de mer
Mignardises 5€	Brownies chocolat blanc-Myrtilles / Cannelé de Bordeaux / Moelleux au chocolat
Nos Menus :	
- 1 entrée, plat , dessert	38€ * ½ Homard (supplément de 4€)
- 2 entrées , plat , dessert	48€ * ½ Homard (supplément de 4€)

Réservation de nos menus : au plus tard le vendredi 20 décembre 2019 (Pour Noel) L'enlèvement des plats se fera le mardi 24 décembre entre 13h et 16h

Réservation de nos menus : au plus tard le vendredi 27 décembre 2019 (Pour Nouvel An) L'enlèvement des plats se fera le mardi 31 décembre entre 13h et 16h