

MENU DE FETES

2024



www.cuisinelocale.be

0498.399.948

COMMANDES ET LIVRAISONS

Les plats et menus suivants sont disponibles pour Noël et Nouvel An.

Les commandes se font uniquement en ligne sur notre site web: commande.cuisinelocale.be

Votre commande sera confirmée par mail dans les 48 heures. Acompte de 50% à la commande.

Si vous avez besoin d'assistance merci de nous contacter par téléphone.

Nous livrons les 24/12 et 31/12 entre 8h et 13h dans la zone Braine L'Alleud, Ophain, Lillois, Wauthier Braine, Braine le Château, Ittre et Haut Ittre, Waterloo, Nivelles, Feluy et Tubize (5€/livraison). Pour les autres régions, merci de nous contacter.

Enlèvement à l'atelier les 24/12 et 31/12 entre 9h et 12h30.

Cuisine Locale (Domaine de La Ferme du Bon Dieu qui croque, 2 Ferme Smette, 1461 Haut Ittre)

Dates limites de vos commandes :

- pour Noël, le mardi 17/12.

- pour Nouvel an, le mercredi 25/12.

MENU TRAITEUR NOËL ET NOUVEL AN

Box 5 Mises en bouche 10€

Mini boudin blanc au Gènepi de la Ferme des Trieux
Madeleine 'version salée' au chèvre de la Cantine aux Chèvres
Croustillant de polenta au Magret fumé par nos soins
Samoussa aux crevettes sauvages et aux petits légumes
Verrine de potimarron de La Potironnerie, chorizo frais, oignons rouge

Entrée 'Prestige' 28€

½ homard en belle vue, ses accompagnements et ses deux sauces maison

Entrées 16€

Ravioles de Homard aux fines herbes, célerisotto, bisque de homard au safran et au porto

Ravioles de Poularde et faisan à la véritable truffe, beurre blanc aux champignons des bois et au lard fumé, noix

Foie gras 100% préparé dans nos ateliers au pineau des Charentes, façon au torchon, Brioche 'Pannetone' de chez Fleur des Champs et duo de confits maison (mirabelle et figue/porto)

Duo de Saumon en Carpaccio : Gravlax maison et fumé par nos soins
Gel de vodka et Yuzu, salicorne, grenade et micro pousses de chez Symbiose

[VG] Croquettes de Potimarron et patate douce et cœur fondant à la raclette de savoie, beurre blanc aux champignons des bois

Plats 26€

Filet de biche caramélisé au Rub de Café, purée cardinale, nems de poire au vin, carotte glacée, gratin dauphinois

Dos de Turbot, beurre blanc au raifort, oignons grelots confits et fondue de poireaux au vin blanc, risotto de riz vénéré aux morilles

Cailles farcie (désossée) aux raisins , jus au pineau noir d'Alsace, purée de coin au miel de Braine le Château, chicon de nivelles caramélisé, purée truffée

[VG] Boulettes de châtaignes, purée cardinale, copeaux de véritable truffe, quinoa aux petits légumes et aux herbes

Desserts de fêtes 7 € (de chez Fleur des Champs à Wauthier Braine)

La Charlemagne : biscuit sablé et savoie chocolat, mousse au chocolat noir, ganache

La Festive : biscuit, ganache montée chocolat blanc vanille, mangue passion

La Tolérance : brownie noix de pécan, crémeux au lait d'amande et
mousse au chocolat (**sans gluten et sans lactose**)

Crème au beurre moka

FORMULES MENUS

Grande formule 60 €:

box 5 mises en bouche – 2 entrées au choix – plat au choix – dessert au choix

Formule gourmande 50 €:

2 entrées au choix – plat au choix (mise en bouche et dessert en option)

Formule classique 39 €:

1 entrée au choix – plat au choix (mise en bouche et dessert en option)

Demi homard en belle vue dans le menu en remplacement d'une entrée +12 €

Menu enfants à 20 €

Croquette aux 3 fromages de Wallonie, ketchup maison

Suprême de volaille jaune, compote maison, purée aux fines herbes

Foie Gras de Canard 100% au torchon au pineau des charentes

- Tranche de 60 grammes : 12 €

Accompagnements

- Pot 200 ml confit maison de figues bio 6 €

- Pot 200 ml confit de mirabelles 6 €