

MENU TRAITEUR SAINT VALENTIN 4 services

Duo de délicatesses apéritives

Sucette de la Cantine au chèvre à Braine le comte

Petit chou salé escargot et beurre d'escargot

Tatin de foie gras aux pommes et au pain d'épices

En guise de prélude

Noix de Saint-Jacques en robe de lard fermier, croute tandoori, carottes confites, coulis de panais au café, sauce vierge

OU

Tatin d'échalotes, canard confit 36 heures dans la maison, purée truffée, vieux parmesan, véritable truffe melanosporum italienne

OU

[VG, sans gluten ni lactose]

Boulettes pourpres au lentilles, nuage citronné sur tatin d'échalotes

Lune de miel

Ballotine de filet de sandre aux algues wakamé, bettes de Haut Ittre, oignons rouges, raisins golden, sauce vin blanc et safran, risotto de riz vénéré

OU

Cuberoll de veau basse température terminé sur la grillade, légumes bio croquants, condiments, bouillon de veau au morilles comme un dashi, mujarada libanais (riz et lentilles aux oignons caramélisés)

OU

[VG, sans gluten ni lactose] Risotto au seitan et aux poireaux, truffe melanosporum, oeuf parfait à 63°C

Douceur

[Sans gluten, option sans lactose sur demande]

Coque Ruby aux 2 chocolats belges, coeur coulant framboise, crème anglaise vanille de madagascar

Menu à 50 euros

Commande uniquement en ligne sur notre site : valentin.cuisinelocale.be

Pour toute information: 0498 399 948

Réservation au plus tard le 8 février 2026

Menu disponible le vendredi 13 février

Enlèvement à l'atelier de Cuisine Locale à Haut Ittre entre 16h et 18h30 ou livraison à Ittre, Braine L'Alleud, Ophain, Lillois, Nivelles, Waterloo, Tubize, Braine le Château entre 8h et 14h (+6€/commande)