## NOS BOXS EN HABIT DE FÊTES

! COMMANDE MINIMUM DE DEUX PERSONNES PAR BOX!

#### PIERRADE DE VIANDE 26€ la personne

- Magret de canard, porc Ibérique, saucisse au Parmesan, foie gras à poêler, fines tranches d'entrecôte de bœuf, mini brochette d'agneau
- · Taboulé oriental, pâtes Tzatziki, Coleslaw
- · Pot au feu de légumes et champignons, grenailles rissolées, deux sauces en accompagnement

### RACLETTE

- Jambon cuit, jambon séché, viande de Grisons, poitrine de lard fumé, salami, filet de dinde, Coppa corse, tranches de fromage à raclette suisse et aux poivres
- Pomme de terre cuite en chemise, mesclun de salades, salade d'haricot vert, Coleslaw
- · Betterave, cornichons et oignons au vinaigre, deux sauces en accompagnement

### PLANCHA DE POISSON 25€ la personne

- Brochette de poissons : lotte, cabillaud, thon rouge, saumon « Ecossais »
- Gambas sauvages marinés facon thaï, noix de Saint Jacques
- Taboulé oriental, pâtes Tzatziki, Coleslaw
- · Piperade de légumes du sud, grenailles rissolées, deux sauces en accompagnement



### 064/65.09.73 contact@culdepoule.be

# Av. Wanderpepen, 44 7130 Binche

Chers clients, nous vous demandons de passer commande par téléphone de 15h00 à 19h00 ou par mail (valable après confirmation de notre part) au plus tard le dimanche 19 décembre (Noël) et au plus tard le dimanche 26 décembre (Nouvel-an).

Passé ces délais, nous ne garantissons pas l'entièreté de nos suggestions.

N'hésitez pas utiliser notre QR CODE afin de télécharger le bon de commande.



Le restaurant sera ouvert de 10h00 à 16h00 les 24 et 31 décembre pour l'enlèvement des commandes.

Livraison à domicile (nous consulter).

Nous vous remercions de votre confiance et nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année.

Le restaurant sera fermé du 1er au 13 janvier 2022 inclus.



WWW.CULDEPOULE.BE



## CARTE DES FÊTES 2021-2022

### **MISES EN BOUCHE**

	Sablé au Parmesan (8 pièces)	5€
	Cannelé salé (olive, pesto, Chorizo, piment d'Espelette) (8 pièces)	6€
	Gyoza de crevettes, sauce orientale (6 pièces)	7€
	Gnocchi de foie gras (8 pièces)	7€
	Boites à sardines (verrines)	.16€
	2 x Truite fumée, pois chiches, citron confit	
	2 x Mousse de foie gras, poire épicée	
	2 x Panna Cotta de Parmesan et œufs de poisson	
	ENTRÉES FROIDES présentées sur assiette (caution de 5€)	
	Saumon d'Ecosse en « belle vue » sur assiette	.11€
	Possibilité sur plat à partir de 4 personnes	
	Bavarois de poisson, radis, curry léger, vinaigrette de Chardonnay et petits pois	13€
	Tartare de bœuf, coupé au couteau, copeaux de foie gras, saveur de truffe	14€
	Chaire de crabe en habit végétal, avocat, fromage de chèvre	.15€
	Terrine de foie gras de canard et bœuf, pickles de légumes	. 17€
	<b>ENTRÉES CHAUDES</b> présentées en cassolette (caution de 5€)	
)	Raviole, ricotta, noix, et topinambours, huile fumée et velouté de haricots blancs	.12€
	Scampis sautés, méli-mélo de courgettes et tomates, crème d'ail	.13€
	Petit gris de Namur en croûte de pâte feuilletée, champignons des bois, lard confit	. 15€
	Noix de Saint Jacques poêlées, chou-fleur, oignon rôti, Coppa	18€
	Ris de veau, topinambour caramélisé, texture de poireau	22€

**POTAGES** (1 litre = 3 à 4 couverts ou +/- 12 verrines)

Velouté de courge, patate douce et lait de coco	8€ le litre
Crémeux de panais, curcuma et yaourt	8€ le litre
Bisque de homard, écume de rouille	15€ le litre

### **PLATS CONSISTANTS**

Caille désossée et farcie de foie gras, infusion de truffe Rösti de pomme de terre, ballotine de chou vert	20€
Volaille fermière et homard, en terre et mer Rattes du Touquet, légumes racines caramélisés	22€
Magret de canard, figues et fève Tonka  Duo de carotte et panais, écrasée de pomme de terre	22€
Dos de cabillaud, chapelure d'herbes, crème d'artichaut et mascarpone Piperade de légumes, lentilles	24€
Veau en basse température, jus infusé à la sauge Velouté de Bintje, champignons des bois, crosnes	25€
Filet de biche de nos Ardennes, réduction de carcasse et poivre	26€

### **DESSERTS**

Sorbet « Ruffus » de Franklin (400ml)	6.90€
Mille-feuille, crème diplomate, caramel beurre salé	7€
Notre version de l'œuf (noix de coco, mangue, chocolat et caramel)	8€

Chaque emballage sera étiqueté, une fiche explicative sera jointe à votre commande

### DISPONIBLE ÉGALEMENT

Foie gras de canard	11.50€ les 100 grammes
Saumon fumé au bois de hêtre coupé à la main	5.50€ les 100 grammes
Huitres creuses	Prix du marché
Caviar Beluga ou Ossetra (boite de 30, grammes)	Prix du marché
Truffe noire (Tuber melanosporum)	Prix du marché

MENU CUL DE POULE



Cannelloni de crustacé et écrevisses, poireaux, jus réduit de carapaces

Volaille fermière en cuisson lente, Cocotte de légumes et champignons, gratin de pomme de terre

Mille-feuille, crème diplomate, caramel beurre salé

Ce menu <u>non modifiable</u> vous est proposé au prix de 38€ la personne



