

NOS BOXS EN HABIT DE FÊTES

COMMANDE MINIMUM DE DEUX PERSONNES PAR BOX

Pierrade de viande 22€ la personne

- Magret de canard, saucisse au Parmesan, merguez, Porcelet mariné, fines tranches d'entrecôte de bœuf, blanc de volaille
- Taboulé oriental, pâtes Tzatziki, salade de courgette et coriandre
- Pot au feu de légumes et champignons, grenailles rissolées, deux sauces froides en accompagnement

Raclette 19€ la personne

- 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 froides en accompagnement

Burger 12€ la personne

- Pain brioché croustillant, hamburger de Black Angus, foie gras de canard
- Confiture d'oignon et figue, pomme de terre à la suédoise et Cajun
- Mesclun de jeunes pousses, sauce à la truffe



064/65.09.73
contact@culdepoule.be

Av. Wanderpepen, 44
7130 Binche

Chers clients, nous vous demandons de passer votre commande, de préférence, par mail (valable après confirmation de notre part) au plus tard **le dimanche 18 décembre** (Noël) et au plus tard **le lundi 26 décembre** (Nouvel-an).

Passé ces délais, il ne sera plus possible de prendre ou modifier une commande.



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 8 au 25 janvier 2023 inclus.

WWW.CULDEPOULE.BE

ARNAUD MOLLE

**Vous propose
son service traiteur**

**pour LES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE**



CARTE DES FÊTES

2022-2023

Mises en bouche

Nos sablés au Parmesan (8 pièces)	6€
Croustillant d'escargot en persillade (6 pièces)	8€
Trio de macarons salés (foie gras, truffe, chèvre) (6 pièces)	9€
Nos Boîtes apéritives	18€
<i>2 x Rillettes de poisson, avocat, graine de grenade</i>	
<i>2 x Houmous, courgette et coriandre</i>	
<i>2 x Panna Cotta de foie gras et compotée de mangue</i>	

Entrées froides

présentées sur assiette (caution de 5€)

Saumon d'Ecosse en « belle vue » sur assiette	12€
<i>Possibilité sur plat à partir de 4 personnes</i>	
Darne de saumon mariné, duo de sésame, concombre et wasabi	14€
Tartare de bœuf, coupé au couteau, copeaux de foie gras, saveur de truffe	15€
Dorade en fines tranches, sauce cacahuète, prune confite	15€
Foie gras de canard et anguille fumée, pomme verte et céleri en textures	21€

Entrées chaudes

présentées en cassolette (caution de 5€)

 Chou-fleur rôti au cajun, yaourt, miel et menthe	9€
Scampis sautés, méli-mélo de courgettes et tomates, crème d'ail	13€
Cannelloni de queue de bœuf et foie gras, haricot blanc et jus réduit	16€
Noix de Saint Jacques poêlées, céleri rave, Chorizo, chutney de poire	18€
Ris de veau, mousseux de panais et zestes de citron vert, caramel de betterave	23€

VOYEZ NOS CHÈQUES CADEAUX
(VALIDITÉ D'UN AN)

Potages

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

Velouté de chou-fleur et noisettes	8€ le litre
Crémeux d'artichaut, mascarpone, piperade de tomate	9€ le litre
Bisque de homard, écume de rouille	16€ le litre

Plats consistants

Tournedos de porcelet, mariné au soja et miel	22€
<i>Ecrasée de patate douce, fèves et chou Romanesco</i>	
Caille désossée et farcie de foie gras, infusion de truffe	23€
<i>Salsifis, chou vert, pomme Dauphine</i>	
Volaille fermière et homard, en terre et mer	24€
<i>Rattes du Touquet, légumes racines caramélisés</i>	
Tajine de lotte aux épices douces et citron confit	25€
<i>Fregola Sarda, ratatouille de légumes du sud</i>	
Filet de biche de nos Ardennes, réduction de carcasse et poivre	27€
<i>Oignon caramélisé, céleri rave, compote de chou rouge et coing</i>	

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

Desserts

Passion et framboise	8€
Chocolat, cacahuète, brownies	8€
Notre version de l'œuf (noix de coco, mangue, chocolat et caramel)	8€

Disponible également

Foie gras de canard	16€ les 100 gr
Saumon fumé au bois de hêtre coupé à la main	7,50€ les 100 gr
Assortiment de fromages frais et affinés (5 goûts)	10€ la personne

Possibilité sur plat à partir de 6 personnes

MENU CUL DE POULE



Raviole de gambas, émulsion d'herbes fraîches
et lait de coco

Caille farcie au marron, jus aux figues
Risotto de coquillettes, poêlée de légumes

Passion et framboise

*Ce menu non modifiable vous est proposé
au prix de 40€ la personne*



SÉLECTION DE VINS
DISPONIBLE AU RESTAURANT

TOURTE DES ROIS

Valable les 5, 6 et 7 janvier 2023.

Enlèvement de 16h à 19h00.

Uniquement sur réservation

Pour toute commande, merci de nous contacter au **064/65.09.73**
ou par email : **contact@culdepoule.be**

Tourte disponible pour 2 ou 4 personnes

Tourte nature 8€ la personne

- Viande de porc marinée au vin blanc

Tourte Chti's 9€ la personne

- Viande de porc, chicon, Maroilles

Tourte de saumon 9€ la personne

- Farce de saumon, épinards, petits pois

Tourte des bois 10€ la personne

- Viande de porc et faisan, foie gras, champignons des bois

