

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 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 au poivre
- Pomme de terre cuite en chemise, mesclun de salades, salade d'haricot vert, Coleslaw
- Betterave, cornichons et oignons au vinaigre, deux sauces en accompagnement

A RÉSERVER POUR LE 31-12 OU 1^{ER} JANVIER

Choucroute 18€ la personne

- Lard, jambonneau, saucisse de Francfort, saucisse de Morteau
Chou cuisiné et purée de pomme de terre

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 lundi 18 décembre** (Noël) et au plus tard **le mardi 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.

Pour l'enlèvement des commandes :

Les 24 et 31 décembre, de 10h00 à 16h00

Les 25 décembre et 1er janvier, de 10h00 à 12h00

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

Le restaurant sera fermé du 8 au 17 janvier 2024 inclus.

WWW.CULDEPOULE.BE

ARNAUD MOLLE

Vous propose
son service traiteur

pour **LES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE**



CARTE DES FÊTES

2023-2024

Mises en bouche

Nos incontournables sablés au Parmesan (8 pièces)	7€
Croustillant d'escargot en persillade (6 pièces)	8€
Samossas (volaille et crevette) et sauce acidulée (6 pièces)	8€
Nos Boîtes apéritives	18€
<i>2 x Mousse de poisson blanc, raifort et aneth</i>	
<i>2 x Houmous de betterave et pignon de pin</i>	
<i>2 x Panna Cotta de foie gras et compotée de coing</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>	
Tartare de bœuf, coupé au couteau, copeaux de foie gras, saveur de truffe	15€
Daurade et homard escalopé, fenouil, grenade, zeste de citron vert	19€
Foie gras de canard et anguille fumée, pomme verte et céleri en textures	21€

Entrées chaudes

présentées en cassolette (caution de 5€)

Scampis sautés, spirale de courgettes et tomates confites, crème d'ail	13€
Cannelloni de canard confit et foie gras, butternut et épices douces	16€
Noix de Saint Jacques, légumes croquants et salicornes, jus iodé	19€
Ris de veau croustillant, risotto de céleri-rave, infusion de truffe	23€

Potages

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

Velouté de panais, curcuma et yaourt	9€ le litre
Crémeux d'artichaut, mascarpone, chutney de tomate	9€ le litre
Bisque de homard, écume de rouille	16€ le litre

Plats consistants

Caille désossée et farcie de cèpes, jus aux figues	23€
<i>Risotto de coquillettes, poêlée de légumes et panais rôti</i>	
Volaille fermière et homard, en terre et mer	24€
<i>Rattes du Touquet, salsifis, crosnes et chou vert</i>	
Filet de daurade, jus parfumé de safran	25€
<i>Légumes de Provence, fenouil confit, crumble d'olives noires</i>	
Tournedos de biche et foie gras, sauce poivrade	27€
<i>Légumes racines caramélisés, champignons des bois, céleri rave</i>	

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

Disponible également

Foie gras de canard	17€ 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



Fines tranches de dorade, prune
Fenouil croquant, graines de grenade

Cannelloni de saumon et crustacés, poireau fondant
Emulsion de bisque et herbes fraîches

Filet de veau en basse température, mousse de potimarron
Légumes de saison, fregola sarda, jus corsé

Vanille, caramel, noix et praliné pécan

***Ce menu non modifiable vous est proposé
au prix de 52€ la personne***

(Caution de 5€ à ajouter par personne)



**SÉLECTION DE VINS
DISPONIBLE AU RESTAURANT**