

NOS BOXS EN HABIT DE FÊTES

COMMANDE MINIMUM DE DEUX PERSONNES PAR BOX

Pierrade de viande 26€ la personne

- Magret de canard, saucisse au Parmesan, brochette d'agneau
Porc Ibérique, fines tranches d'entrecôte de bœuf, blanc de volaille
- Taboulé oriental, pâtes à l'italienne, légumes thai croquant
- Pot au feu de légumes et champignons, grenailles rissolées, deux sauces en accompagnement

Raclette 21€ la personne

- Jambon cuit, jambon séché, 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, Coleslaw, haricot vert, tomate, poivron et oignon rouge
- Betterave, condiments au vinaigre, deux sauces en accompagnement

A RÉSERVER POUR LE 31-12

Choucroute 19€ la personne

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

064/65.09.73

contact@culdepoule.be

Av. Wanderpepen, 44 - 7130 Binche

Nous vous demandons de passer votre commande, par e-mail (valable après confirmation de notre part, dans les plus brefs délais) au plus tard le mercredi 18 décembre (Noël) et au plus tard le jeudi 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
Le 25 décembre, 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 6 au 15 janvier 2025 inclus.

WWW.CULDEPOULE.BE

ARNAUD MOLLE

**vous propose
son service traiteur
pour les fêtes de fin d'année
2024-2025**



CARTE DES FÊTES

2024-2025

Mises en bouche

Nos incontournables sablés au Parmesan (8 pièces)	7€
Croquettes de jambon Ibérique (6 pièces)	9€
Tartelettes à la façon d'une tartiflette (6 pièces)	9€
Nos verrines apéritives.....	18€
<i>2 x Mousse de poisson fumé et œuf de truite</i>	
<i>2 x Houmous de betterave et pignon de pin</i>	
<i>2 x Panna Cotta de foie gras, pain d'épices et compotée de figues</i>	

Entrées froides présentées sur assiette (caution de 5€)

Saumon d'Écosse en « belle vue » sur assiette	12€
<i>Possibilité sur plat à partir de 4 personnes</i>	
Le moelleux de poisson, crevettes grises, crème aigrelette et œuf de truite	15€
Foie gras de canard et fines tranches de bœuf, légumes en pickles, brioche	21€
Le retour de la marée (prix à la personne)	35€
<i>(Demi-homard, crevettes grises et sauvages, bulots, saumon fumé, deux sauces)</i>	

Entrées chaudes présentées en cassolette (caution de 5€)

Scampis sautés, crème d'ail, compotée de tomate et poivron, courgette croquante..	14€
Cannelloni de canard confit et foie gras, butternut et épices douces	16€
Noix de Saint Jacques, patate douce et poire épicée, émulsion de coquillages	19€
Ris de veau et homard, céleri en croûte de sel, jus en terre et mer	26€

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

Velouté de potiron, noix de coco et gingembre	10€ le litre
Bisque de homard, écume de rouille	17€ le litre

Plats consistants

Caille désossée et farce de volaille « souvenir de ma grand-mère »	23€
<i>Poêlée de légumes racines, grenailles et lardons caramélisés</i>	
Dos de cabillaud, chapelure d'herbes, parfum de crustacés	25€
<i>Pâtes fraîches, vongoles, julienne de légumes</i>	
Volaille des Landes et ris de veau croustillant, crème des bois	26€
<i>Champignons, lard confit, poireau fondant, purée « Robuchon »</i>	
Biche de nos ardenne et foie gras, sauce poivrade.....	28€
<i>Salsifis, carotte des sables et crosnes, céleri rave et chicon braisé</i>	

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

Disponible également

Foie gras de canard	18,50€ les 100 gr
Foie gras de canard au Ratafia de Ruffus	19,50€ les 100 gr
Foie gras de canard truffé	22,00€ les 100 gr
Saumon fumé au bois de hêtre coupé à la main	7,50€ les 100 gr
Assiette de 6 huitres creuses <small>(caution de 5€)</small>	12€ la personne
Assortiment de fromages frais et affinés (5 variétés).....	12€ la personne
<i>Possibilité sur plat à partir de 6 personnes</i>	

MENU CUL DE POULE



Entrée froide

Tartare de bar de ligne, agrumes, crevettes grises, guacamole

Entrée chaude

Pavé de saumon mi-cuit, carotte, salicornes,
coulis de petits pois mentholé

Plat consistant

Volaille fermière en cuisson lente, sauce fine Champagne
Risotto, tombée d'épinards, poireau au chalumeau

Dessert

Entremets au chocolat grand cru et caramel au beurre salé

*Ce menu non modifiable vous est proposé
au prix de 59€ la personne*

(Caution de 5€ à ajouter par personne)

**SÉLECTION DE VINS
DISPONIBLE AU RESTAURANT**

