

A RÉSERVER POUR LE 31-12

Choucroute.....18€ la personne

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

Tourte des rois

Disponible les 2, 3 et 4 janvier 2026.
Enlèvement de 16h à 19h, les 2 et 3 janvier
Enlèvement de 10h à 13h, le dimanche 4 janvier

A commander dès à présent
Tourte disponible en 2 ou 4 personnes

Tourte nature (Viande de porc marinée au vin blanc)	12€ la personne
Tourte Chti's (Viande de porc, chicon, Maroilles)	13€ la personne
Tourte de saumon (Farce de saumon, épinards, petits pois)	14€ la personne
Tourte des bois (Viande de porc et faisan, foie gras, champignons des bois)	14€ la personne

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 jeudi 18 décembre (Noël) et au plus tard le vendredi 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 2026 inclus.

WWW.CULDEPOULE.BE

Arnaud Molle

**vous propose
son service traiteur**

**pour les fêtes de fin d'année
2025-2026**



CARTE des fêtes 2025-2026

Mises en bouche

Nos incontournables sablés au Parmesan (8 pièces)	7€
Croquettes de queue de bœuf et Comté (6 pièces)	9€
Croustillants d'escargot en persillade (6 pièces)	9€
Cuisses de caille en robe de béchamel (6 pièces)	11€

Entrées froides *présentées sur assiette (caution de 5€)*

Saumon d'Ecosse en « belle vue » crudités et sauce	12€
Possibilité sur plat à partir de 4 personnes avec option supplémentaire : Saumon fumé, terrine de poisson, tomates aux crevettes grises (prix sur demande)	
Tataki de thon rouge, nouilles, agrumes, fenouil et pomme verte	18€
Marbré de foie gras de canard, abricot et coing, brioche	22€
Le retour de la marée	36€
(Demi-homard, crevettes grises et sauvages, bulots, saumon fumé)	
Possibilité sur plat à partir de 4 personnes	

Entrées chaudes *présentées en cassolette (caution de 5€)*

Scampis sautés, crème d'ail, compotée de tomates et poivron, courgette croquante	14€
Raviole de joue de veau, caponata de légumes et câpres, jus réduit	17€
Noix de Saint Jacques, panais, Tête de moine, parfum de truffe et vin jaune	20€
Ris de veau et homard, risotto de céleri rave, épinards, jus en terre et mer	27€

Disponible également

Bisque de homard, écume de rouille (1 litre = 3 couverts)	17€ le litre
Saumon mariné Gravlax	4.50€ les 100 gr
Saumon fumé au bois de hêtre coupé à la main	7,50€ les 100 gr
Huitres creuses « Prat Ar Coum n°3 » (citron et vinaigrette à l'échalote)	2€ la pièce
Commande minimum de 6 pièces	
Foie gras de canard	18.50€ les 100 gr
Foie gras d'oie	21.50€ les 100 gr

Plats consistants

Magret de canard Landais, jus aux figues	24€
Croustillant de cuisse confite, courges caramélisées	
Dos de cabillaud, émulsion de Parmesan et fines herbes	25€
Risotto à l'encre de seiche, compotée de tomates et légumes du sud	
Filet pur de veau en cuisson lente, jus corsé	26€
Champignons des bois, mille-feuilles de pomme de terre, carotte fondante	
Noisette de biche de nos Ardennes, sauce poivrade	28€
Salsifis, topinambours, céleri rave rôti et chicon, pomme de terre Dauphine	

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

Menu CUL DE POULE

Entrée froide

Tartare de Saint Jacques, orange, miso, basilic,
piment d'Espelette, quinoa

Entrée chaude

Raviole de queue de bœuf, épinards,
velouté de carotte au Vadouvan

Plat consistant

Filet de pintade, farce fine de champignons, sésame torréfié
Tatin d'oignons caramélisés, céleri rave, jus au foie gras

Dessert

L'œuf en trompe l'œil « version hiver »
Fruit de la passion, Dulce de Leche et chocolat caramélisé

Ce menu vous est proposé en deux formules

Entrée froide ou chaude, plat et dessert au prix de 52€ la personne

Entrée froide et chaude, plat et dessert au prix de 64€ la personne

(Caution de 5€ à ajouter par personne)



DÉCOUVREZ
NOTRE SÉLECTION DE VINS,
DISPONIBLE AU RESTAURANT

