




forchetta vino
atelier - traiteur - table d'hôtes



*Paolo Coppolecchia
Patrick De Raedemaeker*

vous proposent une
sélection de plats et menus
pour cette fin 2018 et vous
souhaitent de joyeuses
fêtes

Hornzeelstraat 24
3080 Tervuren
T 02 767 46 44
M 0473 28 41 90

paolo@forchettaevino.eu

www.forchettaevino.eu

Nos entrées froides

- Saumon mariné à la sauge & au romarin, sauce miel-moutarde € 13,00
- 1/2 Homard en Belle Vue, sauces et garnitures € 23,00
- Foie gras d'oie au torchon, crème de spéculoos, pain d'épices € 14,00
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, fenouille, jeunes pousses d'épinards, quinoa et bottarga € 15,00
- Carpaccio de dinde fumée au coulis de vin de bourgogne € 15,00
- 6 Huitres creuses de Normandie € 12,00
- 6 Huitres plates de Belon € 16,00

Nos entrées chaudes

- Bisque de homard € 10,00
- Telline & écrevisses au gin Bombay Sapphire € 14,00
- Cassolette de scampis, parme & peperoncino € 12,00
- 1/2 Homard grillé, beurre blanc au Sancerre € 23,00
- Croquettes au parmesan (2 pièces) € 10,00
- Croquettes aux crevettes & à la bisque de homard (2 pièces) € 13,00

Nos plats à la carte

- Filet de faisán sauce Calvados € 21,00
- Râble de lièvre sauce Grand Veneur € 28,00
- Pigeonnet farci au couscous, truffes, pignons de pin et raisins secs € 25,00
- Pavé de cabillaud et scampis, sauce au Greco di Tufo € 23,00
- Châpon aux champignons, truffes et marrons (min 6 personnes) +- € 30,00

Nos plats sont accompagnés de mange-tout, tian de légumes, courge butternut et pommes chateau

En partenariat avec la fromagerie du Samson, nous vous proposons également des plateaux de fromages affinés. Un large choix de vins Italiens et Français, ainsi que Prosecco et zakouskis de circonstance seront en vente au bar de l'Atelier quand vous viendrez retirer vos commandes.

Dernière commande le **vendredi 21 décembre** pour Noël et le **vendredi 28 décembre** pour le réveillon de Nouvel An. Vous pouvez commander par téléphone ou email.

Menu de Noël

€ 33,00

- Bisque de homard
ou
- Foie gras d'oie au torchon, crème de spéculoos, pain d'épices (+ € 4,00)
- Filet de faisán sauce Calvados, mange-tout, tian de légumes, courge butternut et pommes chateau
ou
- Pavé de cabillaud et scampis, sauce au Greco di Tufo, mange-tout, tian de légumes, courge butternut et pommes chateau (+ € 2,00)
- STOFFELS
Poire pochée et crème brûlée au sirop de liège à la fleur de sel, mousse au chocolat au lait, sur fond croustillant

Menu de Nouvel An

€ 41,00

- 1/2 Homard grillé, beurre blanc au Sancerre (+ € 5,00)
ou
- Carpaccio de dinde fumée au coulis de vin de bourgogne
- Filet de biche sauce Porto, mange-tout, tian de légumes, courge butternut et pommes chateau (+ € 5,00)
ou
- Médaille de lotte, sauce au Greco di Tufo, mange-tout, tian de légumes, courge butternut et pommes chateau
- OPIUM
Meringue moelleuse aux amandes torréfiées, palet de coulis de framboises, crème fraîche à la vanille