

IDÉES MENUS HIVER 2018



Tartare de Saumon Sauvage aux Herbes Fraîches
Risotto d'Epeautre aux Scampis & Curry Doux

Suprême de Poularde Fermière cuit en basse T°, Farcie aux Scampis, Légumes Croquants & Purée de Radis Enjoy

Filet de Daurade Royale, Bouquet de Légumes Tendres & Sauce au Curcuma

Moelleux au Chocolat Rafrâichi à la Vanille & Caramel au Beurre Salé
Panna Cotta aux Fruits de Saison



Fine Raviole de Homard aux Parfums de Crustacés
Terrine de Foie Gras, Confit de Figs & Gelée à la Rosé du B

Mignon de Veau aux Pointes Vertes & Morilles
Nage de Turbotin, Sole & Sandre en Vapeur Douce

Pain Perdu Rafrâichit à la Vanille Bourbon & Caramel Suzette
Nougat Glacé & son Coulis de Saison



Mi-Cru, Mi-Cuit de Saint-Jacques & Foie Gras au Parfum de Truffe
La Salade Tiède de Homard au Champagne

Filet de Biche, Légumes Oubliés & Sauce Grand Veneur
Cœur de Cabillaud, Ecrasé de Pommes de Terre & sauce Mousseline aux Petites Grises

Sabayon à la Rosé du B
Carpaccio de Mangue aux Epices & Sorbet de Citron vert

WWW.ENJOYTRAITEUR.BE

ALEXANDRE DE RADIGUËS, alexandre@enjoytraiteur.be, +32 (0)474 96 02 55

CYNTHIA HOMBERGEN, cynthia@enjoytraiteur.be, +32 (0)495 281 283