



**Menu de fin d'année**  
**par "Ambiances&Saveurs"**

Notre équipe vous souhaite doré et déjà un  
Joyeux Noël et une Bonne Année

**Entrées froides**

Carpaccio de bœuf Irlandais, mayonnaise à la truffe  
noire, Roquette sauvage, Grana Padano AOP.

Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons à  
l'orange, Gelée de champagne "Principauté de Liège"  
pain brioché.

Vitello tonnato, thon rouge mariné au soja et sésames  
noirs,  
Condiments, salade de Shyzo.

½ homard en salade, crevettes grises, agrumes, pickles  
de légumes,  
Mesclun et vinaigrette de Yuzu. (+5€)

**Entrées chaudes**

Dos cabillaud nacré, foie gras poêlé dans un bouillon  
Thaï,  
Légumes cuits et crus.

Noix de saint Jacques gratinées au chorizo,  
Mousseline de patate douce, émulsion de roquette.

Saumon sauvage mi-cuit, embeurré de pousses  
d'épinards,  
Pignons de pin torréfié, croquant au pavot

Paccheri au homard (½), salicornes, subtilement  
tomaté. (+5€)

**Plats**

Filet pur de veau façon "Rossini" oignons caramélisés,  
panais au four,  
Pommes duchesse, jus corsé au Madère.

Filet de biche en croute d'herbes, airelles américaines,  
Légumes d'hiver en cocotte, jus de gibier monté au  
chocolat "GALLER"

Ballotine de suprême de volaille aux girolles, pommes  
bouchons,  
Légumes glacés, crème légère aux morilles.

Mille feuilles de bœuf aux marrons, cocotte de gratin  
dauphinois aux pépites de truffes.  
Jeunes carottes fondantes, demi-glace de veau.

**Desserts et fromages**

Traditionnelle bûche de NOËL de chez notre artisan  
pâtissier « Raphaël Thonon »

Mini ananas caramélisé au « DON PAPA » crème légère  
à la vanille de Madagascar.

Tiramisu au « FERRERO ROCHER » servi en verrine.

Assortiment de fromages sélectionné par l'atelier du  
fromage « CASEUS » (+5€)

**Formules et infos pratiques**

**Prix par personne**

**Menu 2 services** : 1 Entrée – 1 Plat : 30 €

**Menu 3 services** : 1 Entrée – 1 Plat – 1 Dessert ou  
2 Entrées – 1 Plat 35 €

**Menu 4 services** : 2 Entrées – 1 Plat – 1 Dessert : 40 €

*Pour toute commande supérieure à 100 € : une bouteille  
de Cava vous sera offerte.*

*Pour toute commande supérieure à 250 € : une bouteille  
de Champagne Principauté de Liège vous sera offerte.*

Tous les plats ont été élaborés de manière à ne pas  
passer votre soirée derrière les fourneaux.  
Les entrées froides seront déjà dressées sur assiette.  
Les entrées chaudes et les plats seront conditionnés  
dans des plats adéquats.

***Sur demande, plats végétariens et allergènes***

**Conditions générales**

Commandes à passer par [info@ambiancesetsaveurs.be](mailto:info@ambiancesetsaveurs.be) ou par la



page

Avec comme référence dans l'objet : Noël ou Nouvel an  
Une confirmation vous sera envoyée par mail ou via Facebook  
dès réception de votre commande.

Commandes à passer jusqu'au 22 décembre 2018 avant Midi  
pour Noël

Commandes à passer jusqu'au 29 décembre 2018 avant Midi  
pour Nouvel An

**Enlèvement** le 24 ou le 31 décembre de 10h00 à 18h00 dans  
notre atelier situé Rue de l'Eglise à 100/01 à 4032 Chénée. Une  
petite coupe d'accueil vous sera offerte lors de cet enlèvement.

Règlement de votre commande : par virement sur le compte  
BE61 001752229117 et En communication : Votre nom + Noël  
ou Nouvel An. En espèces à l'enlèvement

