

## Les Entrées Froides

La terrine de pâté d'agneau,  
mesclun de légumes au parfum de sureau

La verrine de filet de truite fumé,  
batavia et tomates confites, aioli léger

Le gésier de canard et son magret fumé en salade,  
mélange d'huile vierge et balsamique

Le céviché de scampí au citron vert,  
poivre noir et sel de Maldon

Le jambon persillé, œuf mimosa  
et moutarde en grains

Le tartare de saumon frais au radis noir  
salicorne et poivre rose

Le foie gras de canard en croûte de jambon sec,  
figues rôties et compote du moment

Le demi homard tout juste refroidi  
et sa mayonnaise minute

**BOTRANGE**

## Les Entrées Chaudes

Les huîtres gratinées au sabayon de champagne brut

Le mille-feuilles d'escargots et chanterelles,  
revenu à l'ail rose et au beurre

La noix de Saint-Jacques poêlée, confiture de chicons au miel d'acacia  
et crème à la bière blanche

Le bar de ligne rôti sur sa peau, purée de légumes oubliés,  
sauce légère au cresson

La pomme boscop son chou rouge fondu  
et son foie gras poêlé au gros sel et poivre de Sichuan

Le Brebis frais gratiné en croûte de jambon d'Ardenne et crème  
parfumée à la framboise

Le demi homard au court-bouillon

Le feuilleté de chèvre à la moutarde  
courgettes et tomates cerise rissolées à l'huile d'olive

Le tajine de caille aux raisins et vin blanc

La brochette de scampi façon thaïlandaise au soja et coulis aigre doux

**BOTRANCE**

## Les Potages Froids

Le gaspacho de melon aux écorces de pistaches et bacon

Le velouté d'asperges, mirepoix de poivrons confits

## Les Potages Chauds

La crème de carotte parfumée au thym

Le potage des fontaines et ses cuisses de grenouilles en panure  
d'herbes

Le velouté de champignons des bois

**BOTRANCE**

Route de Botrange 131 • B-4950 ROBERTVILLE • Tél : ++ 32 (0)80 447 844 • Fax : ++ 32 (0)80 864 800 • GSM : 0476 552 961

E-mail : [traiteur@gdtb.be](mailto:traiteur@gdtb.be) • E-mail : [didier.dothee@gdtb.be](mailto:didier.dothee@gdtb.be) • Web : [www.gdtb.be](http://www.gdtb.be)

TVA : BE 465 302 367 • RCV : 70 967 • Fortis : 248-0456792-70 • IBAN be 60248015679270 • SWIFT : GEBABEBB

## Les viandes

Le filet de volaille en croûte de jambon sec, dés de pommes et de fromage frais, réduction de Jurançon moelleux et pommes rissolées

Le mignon de porc aux baies de genévrier légèrement alcoolisées, légumes braisés et pommes croquettes

Le magret de canard aux fruits rouges, jeunes légumes à l'aigre doux et pommes amandines

Les noisettes d'agneau au thym, mélange de carotte et panais, chicon au miel et cornes de gattes

Osso-buco de bœuf à la milanaise et ses tagliatelles fraîches au beurre

Carré de cochon de lait à la sauge, parmentière de légumes et pommes de terre douce

La brochette de filet de dinde aux agrumes et au miel, risotto de saison

Les aiguillettes de bœuf braisé, béarnaise minute, légumes croquants et pommes en chemise

Le lapin façon grand-mère, au lard, pruneaux et sirop, grenailles à la Françoise

**BOTRANGE**

## Les Poissons

Truite à la crème de citron  
légumes et pommes vapeur

Pavé de thon rouge à la tomate et aux câpres  
tagliatelles et persil plat

Quenelles de brochet de nos rivières au beurre blanc,  
légumes sautés à la thaïlandaise, galette de pommes de terre

Homard aux 3 saveurs  
échalotes fondues, échalotes braisées et celles caramélisées,  
Accompagnement de saison

BOTRANCE

## Le fromage

Le plateau de 5 fromages

Le chariot d'assortiment de fromages

## Les Desserts

Crème brûlée à la pistache

Fondant au chocolat et sa crème vanille bourbon

Feuilleté sucre et cannelle rafraîchi à la glace spéculoos

Palette de sorbets aux fruits de saison

Sabayon au champagne parfumé à la vanille et aux zestes de citron

Assiette gourmande : composition du Chef

La pièce montée suivant la circonstance

**BOTRANCE**

## Conditions générales

Toute réservation sera effective dès réception d'un acompte de 50% à la signature du bon de commande, à verser sur le compte n° 248-0156752-70 avec comme référence le nom et la date de l'événement.

Tout arrangement préalable (nombre d'invités, plan de tables, décoration éventuelle ...) sera bien entendu défini avec notre commercial et confirmé via mail ou courrier. Comme tout changement devra être avalisé par les deux parties (vous et nous ...) également par courriel ou lettre.

Nos prix s'entendent personnel en nombre nécessaire au bon déroulement de la réception, dressage de la salle le jour même (en cas de « mise en place » la veille, des coûts éventuels de main d'œuvre pourraient être engendrés) et pour une durée prédéfinie en accord avec vous.

Nos tarifs ne comprennent pas la TVA, tout surcoût occasionné par la complexité des lieux (ruines, accès difficile, transport manuel du matériel, absence de cuisine, manque de chauffage ...) et la mise à disposition de tout membre de personnel « extérieur » au banquet (préposée au vestiaire, dame de cour ...).

Pour toute manifestation à votre domicile, notre responsabilité civile ne couvre pas les dégâts occasionnés par la nourriture ou les boissons (tâches, éclaboussures ...). Néanmoins, toutes les précautions requises seront mises en œuvre. Nous ne pouvons également être responsable de votre vaisselle mise à notre disposition (casse, ébrèchement ...)

**BOTRANCE**