



~ suggestions de la semaine

Du jeudi 14 décembre au dimanche 17 décembre.

Mise en Bouche

2259	Feuilleté de boudin au sirop de liège	6.80€/pc
3721	Macarons au foie gras	0.90€/pc
2595	Verrine « saumon marinée, tartare de crabe, bonbon de foie gras...	2.90€/pc

Entrées Froides

2572	Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux, parmesan *	7.80€/pc
2571	Foie gras d'oie	124.74€/kg
3005	Jambon de Bourgogne	29.60€/kg
3546	Assiette de l'artisan *	5.99€/pc
3516	Saumon en belle vue sur assiette *	9.40€/pc
3615	Saumon en belle vue sur plat	8.80€/pc
2547	Dos de saumon fumé «Maison »	66.40€/kg
3621	Terrine de langoustine	48.80€/kg
2727	Vitello tonato	28.90€/kg

PATES DE GIBIER, PATE EN CROUTE ET CONFITS

Entrées Chaudes

* caution 5 €

2542	Croquette aux crevettes grises	4.20€/pc
2619	Crêpe baltique	5.20€/pc
2763	Trio de pâtes au saumon	9.60€/pc
2555	Feuilleté de la mer.	5.20€/pc
2570	Fondu au fromage	1.60€/pc
2540	Crêpe forestière.	3.60€/pc
4141	Feuilleté de chèvre	2.50€/pc
3048	Quiche lorraine.	10.20€/pc
3046	Quiche aux légumes du sud et mozzarella buffala.	12.80€/pc
3619	Poule et champignons en sauce.	13.90€/kg
3618	Vol au vent.	3.60€/pc

2553 FESTIVAL DE PATES 10.90 €/P

Potages

3113	Soupe verte	5.20€/l
2735	Crème de potiron. .	5.20€/l
3080	Crème de tomate.	5.20€/l

Plats Cuisinés

3064	Gigue de biche, sauce poivrade et ses garnitures	14.60€/pc
2639	Blanquette de veau à l'ancienne et purée	9.80€/pc
3008	Langue de bœuf sauce Madère.	22.80€/kg
2530	Choucroute maison.	13.60/kg
3004	Jambon en croûte.	19.20€/kg

Accompagnements : Croquette de pdt (2546) - gratin dauphinois (3002) - purée (3044)- flan de légumes (3073) - taboulé (3525) -

Dessert : Tartelette au citron (5005)

.Boudin : Boudin blanc : oranges et Cointreau (2206) pommes flambées au Calvados (2253) ris de veau (2204) fines herbes (2243) douceur du sud (foie gras) (2258) toscan (2261) chèvre & miel (2225) chicon et lardons (2213) raisins (2212) citron vert et basilic (2271)...

Charcuterie : Filet de dinde nature/ au piment d'Espelette.

Fromages : Présentation des fromages de fêtes.

Raclette au lait cru suisse ou Haute Savoie. Raclette à l'ail des ours.

Gibier : Filet de biche du pays (1002)

Viandes prêtes à cuire

Carre porc : parmesan (263) fumé (208)

Rôti de dinde : nature (1042) – tartufata (1072)

Filet de porcelet du Rabassier (truffes) (318)

Spécialités de viandes

Entrecôtes : Charolaise (50), Irlandaise (16), Ecossoise (14), du pays (13), Waggy (73), Black Angus (65), Holstein (55) ... selon l'arrivage !

Cordon bleu (213) savoyard (258) steak haché de veau fines-herbes (526)

Saucisse au parmesan (245) saucisse de volaille (1047)

NOUVEAU / Hamburger « Black Angus » MAISON (29)

Chers clients, pouvez-vous, lors de votre réservation, nous préciser le CODE du produit.

Pour toute commande envoyée par mail, à

l'adresse : commande@traiteur-molle.be

merci de mentionner le terme « COMMANDE »

dans la case « Objet ».

Traiteur Molle

Rue Salvador Allende, 2

7134 Leval-Trahegnies

Tél : 064 /33.15.69

Web : www.traiteur-molle.be

Mail : commande@traiteur-molle.be