



Idée cadeau : un bon pour nos Soirées Vignerones,
nos menus à thème, un séjour douillet à l'hôtel www.lesforges.be

Restaurant ouvert le jour de Noël, la semaine entre Noël et Nouvel An,
et le 31 décembre



Service Traiteur 2017 Noël-Nouvel An

Nos sauces : Les Chefs proposent à leurs adeptes du fourneau, leurs sauces créatives à chauffer et prêtes à servir :

Pour accompagner	Poisson & crustacés	Volaille	Viande	Gibier	Prix ½ litre	Prix 1litre
Crème fleurette crustacé et vinaigre estragon	*	*			9€	17€
Sauce gibier chocolat			*	*	9€	17€
Sauce crème au jus de viande à la truffe noire		*	*	*	15€	28€

Menu à 49€

Un foie gras de canard comme un nougat,
crumble au chocolat blanc, gelée au vin blanc moelleux
et brioche au piment d'Espelette

OU

Filet de Maigre en croûte d'herbes fraîches,
riz pilaw, mange-tout, petits pois,
fève des marais et crème fleurette au vinaigre d'estragon

~ ~ ~

Tronçon de cuissot de Biche au sel de Guérande
et gruë de cacao, pommes de terre Corne de gatte rôties,
ail et laurier, racine de persil et mini carottes couleurs,
champignons eringy et sauce gibier chocolat

Menu à 59€

Gâteau de saumon gravlax et fumé,
fine purée de chou-fleur, petits légumes
et oignon rouge en pickles, herbes cress

~ ~ ~

Un demi-homard (taille 600-700g) en coque,
riz pilaw au sésame,
chutney de betterave rouge, petits légumes croquants,
herbes fraîches et sauce Nantua

Nos desserts Création...

Servi à **Noël**

Bûche de Noël : Sur un biscuit aux noix, onctueuse mousse caramel fourrée d'un crémeux pomme et gingembre glacée d'un nappage chocolat noir 70%

Servi au **Nouvel An**

Assiette Gourmande de notre pâtissier

A la carte... (Pour info, nous proposons les plats séparément à la carte)

- * Un foie gras de canard comme un nougat, crumble au chocolat blanc, gelée au vin blanc moelleux et brioche au piment d'Espelette 22€
- * Gâteau de saumon gravlax et fumé, fine purée de chou-fleur, petits légumes et oignon rouge en pickles, herbes cress..... 24€
- * Filet de Maigre en croûte d'herbes fraîches, riz pillaw, mange-tout, petits pois, fève des marais et crème fleurette au vinaigre d' estragon..... 25€
- * Homard Canadien entier, riz pilaw au sésame, chutney de betterave rouge, petits légumes croquants, herbes fraîches et sauce Nantua..... 52€
- * Tronçon de cuissot de Biche au sel de Guérande et gruë de cacao, pommes de terre Corne de gatte rôties, ail et laurier, racine de persil et mini carottes couleurs, champignons eringy et sauce gibier chocolat 29€

Les desserts Nos desserts Création...

- * Bûche de Noël : Sur un biscuit aux noix, onctueuse mousse caramel fourrée d'un crémeux pomme et gingembre glacée d'un nappage chocolat noir 70% (servi à Noël) 11€
- * Assiette Gourmande de notre pâtissier (servi au Nouvel An) 11€

Mais également... à emporter ou à offrir

Au poids : le Foie Gras de Canard cuit au torchon à 118€/kg



La soupe de poissons à 7€ /½litre 12€/litre

Avec nos vœux les plus Gourmands

la Famille Thiry et toute l'équipe de la Bleue Maison

Les Forges du Pont d'Oye - Restaurant - Hôtel - +32 (0)63.42.22.43 info@lesforges.be www.lesforges.be

6 rue du Pont d'Oye 6720 Habay-la-Neuve