










Les Délices de Noël 2022

Les apéros/entrées

- Le demi-homard façon Bellevue (600gr/700gr) et ses 3 sauces 26€
- Le demi-homard des Délices façon Minquiers (beurre d'herbes fraîches, brunoise de légumes croquants) 28€ 
- Terrine de Marcassin à la Bière de Rixensart (Jean-Brasse la brune) (+- 200gr) 11€ le bocal stérilisé
- Terrine de lapin aux noisettes, pistaches et Armagnac (+- 200gr) 11€ le bocal stérilisé
- Rillettes de maquereaux (+- 200gr) 9€ le bocal stérilisé

- Les magrets de canard basse température (sous vidés):
 - o Aux herbes 6€/ 100gr
 - o A la truffe 7€/ 100gr

- Boudin blanc de Noël à la dinde et aux marrons 4,5€/100gr (sous vidés, par portion d'environ 125gr)
- Terrine de saumon aux St jacques : 6,5€/100gr (Par 250gr – 500gr – 1Kg)
- Mini bouchées à la reine aux Crevettes 0,95€/Pc  
- Samossas de marcassin 0,7€/Pc  
- Velouté de Champignons des bois 5€/500ml  
- Mousse de faisan au porto (poche sous vidée prête à l'emploi 200gr) 12,5€/poche

Les plats

- Marmite de St jacques et homard - raviole au saumon - sauce safran 24€/pers.
- Civet de Marcassin à la Bière - Chicons braisés, baies rouges et poires au vin 20€/pers.
- Magret de canard basse température, réduction de porto et vin d'épices. 22€/pers.
Chicons braisés, baies rouges et poires au vin:

- Accompagnements féculents, 1 choix parmi les propositions suivantes :
 - o pommes de terre Rösti,
 - o gratin dauphinois,
 - o pommes croquette fraîches, à cuire en friteuse ou air Fryer

 Aliment surgelé maison |  Aliment à réchauffer

Enlèvement des plats à Rixensart (date et heure à préciser à la commande)

Réservation Noël indispensable avant le 15/12/2022:

Rixensart (Beau-Site) : maxime@lesdelicesdubeausite.be Tél. 0472 28 71 31

www.lesdelicesdubeausite.be

