



Les Délices de Noël 2023

Les apéros/entrées

Le demi-homard façon Bellevue (600gr/700gr) et ses 3 sauces	28€
Le demi-homard des Délices façon Minquier (beurre d'herbes fraîches, brunoise de légumes croquants)	31€
La bisque de tourteaux ½ L	9€
Foie gras Cognac et Porto 200gr, 500gr ou 1kg	15€/100gr
Le demi magrets de canard basse température (sous vidés – non tranché) aux herbes	13€
Le demi magrets de canard basse température (sous vidés – non tranché) à la truffe	15€

Les plats

Marmite de St Jacques et homard - raviole au saumon - sauce safran et légumes croustillants	26€/pers.
Civet de Marcassin à la Bière - Chicons braisés, baies rouges et poires au vin – Accompagnements féculents à choisir	22€/pers.
Filet de canard basse température, rôti à l'orange sauce Grand Marnier. Chicons braisés, baies rouges, poires au vin et segments d'agrumes – Accompagnements féculents à choisir	24€/pers.

Les accompagnements féculents

- Pommes de terre Rösti
- Gratin dauphinois
- Pommes croquettes fraîches

Enlèvement des plats à Rixensart (sur rendez-vous) :

- Le 23/12 de 11h à 17h
- Le 24/12 de 11h à 17h
- Le 25/12 de 11h à 14h

Réservation indispensable avant le 13/12/2023 :

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