



Les Délices de Noël 2024

Les 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) – à réchauffer au four 28€
- La bisque de tourteaux ½ L 9€
- Foie gras Cognac et Porto 200gr, 500gr ou 1kg 15€/100gr
- Raviole de faisan sauce au foie gras et porto – à réchauffer au four 15€
- Croustillant de saumon et crevettes grises dans son bouillon de homard – à réchauffer au four (Une caution de 5 € sera demandée pour le contenant) 17€

Les plats (26€/pers)

- Marmite de St Jacques et homard - raviole au saumon - sauce safran et légumes croustillants +3€
- Civet de Marcassin à la Toscane, Tagliatelles fraîches Pecorino, (accompagné de tomates, coppa, champignons, baies rouges etc.) à réchauffer en casserole
- 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
- Ballotine de Faisan - farce fine de dinde aux truffes/jus de truffe. Chicons braisés, baies rouges, poires au vin – accompagnements féculents à choisir.

Les accompagnements féculents

- Pommes de terre Rösti (à cuire au four)
- Gratin dauphinois (à cuire au four)
- Pommes croquettes fraîches (cuire en friteuse ou Airfryer)

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 13h

Réservation indispensable avant le 13/12/2024 :

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