



Madame, Monsieur,

Afin de vous donner une information sur nos produits, voici une liste non exhaustive de nos réalisations

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

Veillez noter que toutes les préparations proposées sont entièrement faites en nos ateliers par nos soins et à base de produits frais et de qualité.

De part notre engagement dans la commune de Rixensart (campagne Zéro déchets), nous essayons de limiter nos déchets au maximum. C'est pourquoi nous proposons, quand c'est possible, de faire usage de plat en inox pour réchauffer les préparations demandées de vaisselle en porcelaine, ou en matériaux biodégradables ou compostables.

- Nombre de convives :
- Lieu – à votre domicile –
- Date et Horaires –

Tous nos prix s'entendent Tvac 6% comme nous l'impose la loi

Entrées

Entrées froides

- Trilogie de Saumon (Saumon Gravlax, mousse aux 2 saumons et rillettes de saumons) – 12 €
- Duo de foie gras (foie gras maison et ses confitures– Tartare de bœuf au foie gras) – 14 €
- Trio de verrines méditerranéennes (caviar d'aubergine – Brousse tomates confite et tapenade – Rillettes de thon (ou autre poisson) - 9 €
- Tartare de Saumon – 9€
- Tartare bœuf Irlandais aux saveurs asiatiques – 12€
- Salade Landaise (Foie Gras maison, Canard basse temp., Samossas de confit de canard, gésier) 15€
- Vitello Tonato (Veau basse température thoné) Salade de jeunes pousses et roquette 11€
- Aumonière Gravlax de Saumon Tartare de saumon et crevette grise, émulsion au curry – 14€

Entrées Chaudes

- Croustillants de Gambas – mousseline d'avocats et salade d'herbes fraîches – 13€
- Croustillants de Gambas – Sauce aux agrumes – 13€
- Cassolettes de scampis chorizo poivrons caramélisés 12€
- Cassolettes de St Jacques et poissons du jour à l'anciennes (champignons lardons) 15€
- Cassolettes de St Jacques et scampis à la thaïlandaise 15€
- Cassolettes de St Jacques et scampis aux légumes croquants et Safran 15€
- Raviole de Homard (1/2 homard par personne) Sauce Nantua – légumes croquants 21€
- Raviole de Saumon – Crevettes de la mer du Nord – légumes croquants 15€
- Cassolette feuilleté de petits gris de chez nous aux épinards frais 13€

Plat principal Adulte – Prix par personne

- Poulet aigre doux à l'ananas frais – Riz parfumé – 13€
- Parmentier de canard aux carottes aux lauriers – 15€ (NOUVEAU)
- Canard à l'Orange 17€ (NOUVEAU)
- Poulet sauté au Basilic sacré (Thaïe non piquant) 13€
- Poulet aux noix de cajoux (Thaïe non piquant) 13€
- Poulet Vin Jaune aux morilles – 16€
- Cabillaud en croute de chorizo et sa purée citronnée – 16€
- Quenelles de poissons aux herbes et curry, jus de moules – 14€
- Scampis – poulet Thaï – Riz parfumé – 13€
- Dos de cabillaud, sauce dieppoise aux crevettes grises & purée de cresson – 17€
- Filet veau en basse température, Cannellonis farci aux épinards Ricotta et Parmesan, Brunoise de légumes, 17€
- Canard au Basilic doux (Thaïe non piquant) 15€
- Magret de canard cuisson basse température – réduction de cidre – trilogies de légumes - 17€
- Marmite dieppoise (moules de Zeelande, gambas et champignons) - 13€
- Mignonnettes de porcs (Basse température) sauce Archiduc – 14€

Emmera SPRL Numéro Entreprise : 0469597091

Siège Social : Beau Site 1^{ère} avenue, 50 – 1330 Rixensart

RCB : 639 784 - TVA BE 469 597 091 Banque **Belfius BE68 0688 9823 0434**

- Navarin d'agneau – Recette traditionnelle – 15€
- Tajine de souris d'agneau aux saveurs orientales – 14€
- Blanquette de veau – Recette traditionnelle – 15€
- Blanquette de veau revisitée à la mode Thai – 15€
- Lapin aux pruneaux – 16€
- Veau Marengo – 15€
- Curry de poulet & scampis à la Mauricienne - 13€
- Poulet Sambre et Meuse (spécialité namuroise à l'estragon et dés de tomates) - 13€
- Bœuf Stroganoff et son riz pilaf - 13€
- Escalope de volaille à la Parmigiana (aubergines grillées – parmesan)- 13€
- Escalope de poulet farci à la Ricotta et mélange Italien Sauce vinaigrette tomates fraîches 13€
- Linguines de scampis chorizo dés de tomates fraîches et poivrons caramélisés - 13€
- Scampi à la grecque (Feta, tomates cerises fraîches) linguines – 13€
- Paëlla – (Gambas, calamars, moules, chorizo, poulet, porc, ...) 15€

D'autres idées de plats sont disponibles sur notre site, demandez une offre personnalisée en fonction de votre choix

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent que nous confirmerons ensemble

Matériel divers :

Bains Marie – plats ... vous sont prêtés gratuitement

Tous nos prix sont T.V.A.C 6%

Si cette offre vous intéresse, je serai heureuse de pouvoir vous entendre afin que nous puissions ensemble définir les détails d'une journée qui se veut aussi être un événement gastronomique.

En espérant répondre à votre attente, je vous prie de croire, Madame, à l'expression de mes salutations gourmandes et distinguées.

Catherine Dupont