

❄️ Nos conviviaux

- ❄️ La choucroute bien garnie de l'an neuf avec purée 14 € / pers
- ❄️ Raclette (sélection de fromages spéciaux) 12 € / pers
- ❄️ Gourmet 14 € / pers
- ❄️ Fondue 11 € / pers
- ❄️ Pierrade 12 € / pers
- ❄️ Pierrade du chasseur avec sauces à réchauffer 14 € / pers
- ❄️ Gourmet du chasseur avec sauces à réchauffer
(mini tournedos de biche, chevreuil, marcassin, lièvre, canard,...) 16 € / pers
- ❄️ Sélection de fromages très particuliers à découvrir au détail
ou en plateau avec fruits & garnitures 8,50 € / pers
- ❄️ Grand choix de charcuteries artisanales Spéciales fêtes
En plateau assorti ou au détail
- ❄️ Buffets froids et chauds à partir de 20 personnes



Repas buffet choucroute du 1^{er} de l'an :

Dans notre salle de réception, à partir de 17 heures
sur réservation uniquement

Terrine campagnarde ou Assiette de notre saumon fumé,
verre de vin blanc + au choix :
choucroute garnie - 24 € / pers.
lasagne / vol au vent / boulets chasseur - 18 € / pers.
enfant (uniquement le plat) - 12 € / enfant

Joyeuses fêtes à vous !



*Traiteur
Saint-Laurent
Glons*

Boucherie - Service traiteur - Fabrication artisanale

Rue du Cheval Blanc 43/1
4690 Glons
04 286 12 00 - 0477 26 20 41
traiteur-saint-laurent.be
info@traiteur-saint-laurent.be

Fermeture annuelle du mardi 1^{er} au lundi 7 janvier inclus.

*Menu des fêtes de fin d'année
2018-2019*



*Traiteur
Saint-Laurent
Glons*

Boucherie - Service traiteur - Fabrication artisanale

* Les plats traiteurs : zakouskis, entrées, plats, accompagnements...

Plateau de la mer

Saumon fumé, saumon belle vue, terrine de poissons aux trois couleurs, crabe de Madagascar préparé, huîtres, crevettes grises, gambas, bulots, sauces Maison

prix selon le marché

Afin de vous donner une idée, nous vous indiquons ci-dessous les prix INDICATIFS calculés par personne pour zakouskis, entrée, plat.
Le prix sera facturé au kilo et dépendra bien entendu du grammage.
Ces marchandises vous seront remises en "vrac" afin que vous n'ayez plus qu'à dresser sur vos propres assiettes ou à réchauffer.



	prix / kg	prix INDICATIF par portion zakouski	prix INDICATIF par portion entrée	prix INDICATIF par portion plat
* Carpaccio de bœuf	25 € / kg	1,50	5	8,75
* Carpaccio de saumon	39 € / kg	2,34	7,80	11,70
* Saumon écossais Label Rouge salé et fumé maison	43 € / kg	2,58	8,60	12,90
* Saumon écossais Label Rouge en Bellevue	43 € / kg	2,58	8,60	10,75
* Sauce cocktail	9,80 € / kg	0,60	0,30	0,49
* Terrines et pâtés artisanaux (à partir de)	13,50 € / kg	0,81	2,70	0,67
* Foie gras au Porto préparé par le paternel	110 € / kg	6,60	11	-
* Confiture d'échalotes	9,80 € / kg	0,60	0,30	0,49
* Bouillabaisse, rouille et croûtons	19,80 € / kg	1,19	6,55	9,90
* Scampis façon Traiteur Saint-Laurent	26 € / kg	1,56	6,5	10,40
* Cuisses de grenouilles crème à l'ail	22 € / kg	1,32	7,70	11
* Raviolis farcis aux cèpes sauce à la truffe	17,80 € / kg	1,07	4,45	8,90
* Fondu fromage	2.50€ / pce	-	5	-
* Fondu crevettes	2.50€ / pce	-	5	-
* Suprême de pintadeau aux champignons des bois	24 € / kg	-	-	9,60
* Civet de biche en daube	22,50 € / kg	-	-	9
* Gratin dauphinois	12 € / kg	-	-	3,60
* Croquettes fraîches	0,35 € / pce	-	-	1,75
* Sauce poivre vert	9,80 € / kg	-	-	0,98
* Sauce grand veneur	12 € / kg	-	-	1,20
* Sauce aux champignons des bois	12 € / kg	-	-	1,20
* Crudités : carottes, céleri	10,93 € / kg	-	-	0,88
* Haricots	18,70 € / kg	-	-	1,50

* Nos viandes, volailles et gibiers

- * Poule faisane
- * Suprême de faisane
- * Caille bardée
- * Lapin sauvage (environ 900g)
- * Cuisse de lapin
- * Lièvre
- * Filet de lièvre
- * Cuisse de lièvre
- * Dinde Fermière entière (farci ou non)
- * Pilon de dinde
- * Canard sauvage
- * Colvert
- * Filet de Colvert
- * Magret de canard
- * Canette prête à cuire
- * Coq faisane
- * Suprême de pintadeau
- * Biche, chevreuil, marcassin (Selle, Rôti d'épaule, Rôti de cuisse, Filet, Civet, Côte de marcassin)
- * Grand choix d'agneau et de cochon de lait
- * Porc "Tradition"
- * Veau rouge, Bœuf "Bleue des prés", entrecôtes étrangères
- * Viande de bœuf pour fondue premier choix
- * Farce pour gibier et volaille

Délais & déroulement de votre commande

Pour vos repas de Noël :

Commandez impérativement **avant le 15 décembre 15h.**

Récupérez votre commande le lundi 24, de 10 à 14h.

Pour vos repas de Nouvel an :

Commandez impérativement **avant le 22 décembre 15h.**

Récupérez votre commande le lundi 31, de 10 à 14h.

Toutes les commandes seront passées en magasin et **confirmées par un bon de commande.**

Ce bon de commande sera à nous présenter lorsque vous viendrez retirer votre commande.