

❄️ 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 10,50 € / 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 mercredi 1^{er} au mardi 7 janvier inclus.

*Menu des fêtes de fin d'année
2019-2020*



*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, demi homard, crabe de Madagascar préparé, huîtres, crevettes grises, gambas, bulots, sauces Maison
prix selon le marché

Le prix sera facturé au kilo. Ces plats vous seront remis en "vrac", vous n'aurez plus qu'à les dresser sur vos assiettes ou les 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
❄️ Papillote de poissons et petits légumes	24,50 € / kg	5	8,60	0,88
❄️ Darne de saumon aux blancs de poireaux	29,50 € / kg	5,90	11,80	0,88
❄️ 1/2 homard froid / chaud beurre blanc et garniture	35 € / kg	-	-	-
❄️ Ravioli au homard sauce Merveilleuse	18,70 € / kg	-	-	-
❄️ Carpaccio de thon / St Jacques	-	-	9,00 / 12,00	-
❄️ Carpaccio de biche	-	-	12,00	-
❄️ 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	24,50 € / kg	-	-	9
❄️ Crudités : carottes, céleri	10,93 € / kg	-	-	0,88
❄️ 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
❄️ Haricots	18,70 € / kg	-	-	1,50

❄️ Nos viandes, volailles et gibiers

- ❄️ Lapin sauvage (environ 900g)
- ❄️ Cuisse de lapin
- ❄️ Lièvre
- ❄️ Filet de lièvre
- ❄️ Cuisse de lièvre
- ❄️ Biche, chevreuil, marcassin (Selle, Rôti d'épaule, Rôti de cuisse, Filet, Civet, Côte de marcassin)
- ❄️ Grand choix de volailles
- ❄️ 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

❄️ Et pour préparer vos zakouskis...

- ❄️ Un grand choix au comptoir du magasin de "tartines" maison de fêtes : truite fumée au champagne, au saumon fumé et fromage blanc, terrines, foie gras maison,...
- ❄️ Une sélection de de tapas à découvrir !

Délais & déroulement de votre commande

Pour vos repas de Noël :

Commandez impérativement **avant le 17 décembre 15h.**

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

Pour vos repas de Nouvel an :

Commandez impérativement **avant le 24 décembre 15h.**

Récupérez votre commande le mardi 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.