

[Restaurant Stirwen]

[Traiteur François-Xavier Lambory]



Fêtes de fin d'année 2015/ Noël & Nouvel-An

Menus traiteur : à emporter ou en livraison

[Service traiteur / fêtes de fin d'Année 2015]

À l'occasion des fêtes de fin d'année, nous vous proposons une sélection de menus et de mets gastronomiques réalisés par nos soins. Une préparation de repas aisée, facile à réchauffer et à dresser, l'occasion de passer plus de temps à table avec votre famille et vos invités plutôt que de passer la soirée en cuisine...

Menu « Famille »

Le saumon en déclinaison de textures
Mariné *gravlak* en tartare, fumé en sashimi, fraîcheur de concombre et daïkon
**

Velouté de potiron
Chantilly à la fourme d'Ambert, graines de courge et butternut
**

Civet de cerf façon cocotte,
Jus de braisage aux quatre épices françaises, légumes braisés et rattes du Touquet
**

Biscuit moelleux chocolat Tainori et noisette, mousse chocolat et sauce caramel

4 services : 32€, à partir de 10 cts : 30 €/pp)

Menu « Plaisirs d'Hiver »

Foie gras des Landes,
Aux épices Tandoori, crumble de spéculoos, chutney de fruits exotiques, fine gelée balsamique
**

Crémeuse de céleri aux parfums de truffe
**

Dos de bar rôti sur sa peau,
Moules de bouchot de la baie du Mont-St-Michel, curcuma, jus court safrané de bouille-abaisse ()*
**

Filet de biche grillé
Sauce Grand Veneur, multicolore de légumes et champignons d'hiver
**

Biscuit moelleux chocolat Tainori et noisette, mousse chocolat et sauce caramel

**4 services : 42 €,
5 services (*) 54€**

[À la carte]

Nous attirons votre attention sur le fait que réchauffer plusieurs plats différents en même temps nécessite plus d'attention et plus de temps.

[Apéritif : Mises en bouche gastronomiques réalisées avec des produits de saison]

Assortiment de 12 pièces	12,50€	(3 variétés)
Assortiment de 24 pièces	23,00€	(4 variétés)
Assortiment de 48 pièces	42,00€	(5 variétés)

Huîtres creuses Tatihou de Saint-Vaast :

- 6 pièces :	12 € (ouvertes 14 €)
- 12 pièces	20 € (ouvertes 23 €)
- 24 pièces	40 € (ouvertes 44 €)

Les huîtres sont livrées avec quartier de citron et échalotes au vinaigre

[Entrées froides]

Foie gras des Landes de chez « Castaing » confit aux épices Tandoori, crumble de spéculoos, chutney de fruits exotiques, fine gelée balsamique	16,00€
Tartare de bar aux huitres Tatihou de Saint-Vaast	15,00€
Saumon Salma, mariné gravlak et fumé, concombre, daïkon, citron	13,00€
Homard Canada (½) en Bellevue à la française, brunoise de petits légumes, sauce bisque	22,00€
Salade de Homard (Canada) à la française, vinaigrette aux parfums de truffe noire	24,50€

Homard breton :

prix de la marée

Truffe noire (tuber melanosporum) de Richerenches, prix du jour

[Entrées chaudes]

Dos de bar rôti sur sa peau, Moules de bouchot de la baie du Mont-st-Michel, curcuma, jus court safrané de bouille-abaisse	16,00€
Civet de homard (canada), billes et textures de légumes et champignons, sauce Cardinal	24,50€
:	prix de la marée

Homard breton :

[Plat]

Canard, façon <i>teriyaki</i> , pickles de carotte, coriandre, riz sauté à la japonaise	13,50€
Saumon <i>salma</i> , façon <i>teriyaki</i> , pickles de carotte, coriandre, riz sauté à la japonaise	16,00€
Pot au feu de volaille fermière et homard (Canada), céleri rave, chanterelles, sauce Cardinal	32,00€
Filet de biche grillé Sauce Grand Veneur, multicolore de légumes et champignons d'hiver	25,00€
Civet de cerf façon cocotte, Jus de braisage aux quatre épices françaises, légumes braisés et rattes du Touquet	15,00€
Lièvre à la Royale, façon périgourdine, recette fétiche du Stirwen	55,00€
Cuisse de lièvre braisée en cocotte aux échalotes et vin de Cahors	19,00
Poule faisane, suprême en basse température, samossa des cuisses, chicons braisés, châtaignes, mousseline d'herbes fraîches	20,00

[Dessert]

Crème brûlée à la fève de Tonka	6,00€
Biscuit moelleux chocolat Tainori et noisette, mousse chocolat et sauce caramel	6,00€
Pain de Gênes, salade d'agrumes aux épices douces, panna cotta au lait d'amande	7,00€
Bombe chocolat, sauce caramel beurre salé	6,50€

[Commande, enlèvement et livraison]

Comment procéder ?

Pour commander :

- Par mail : info@stirwen.be info@lambory.com
- Par téléphone **02/640.85.41**
- Directement au restaurant : chaussée St-Pierre 15, 1040 Bruxelles (Etterbeek)

Date limite pour commander :

- Pour le réveillon de Noël Samedi 19 décembre
- Pour le réveillon du Nouvel-an Samedi 26 décembre

L'enlèvement se fait au restaurant Stirwen, en dehors des heures de service.

Noël :

- le 23/12 : de 9h à 12h et de 15h à 19h
- le 24/12 : de 9h à 12h

Nouvel-an

- le 30/12 : de 9h à 12h et de 15h à 19h
- le 31/12 : de 9h à 18h

Pour d'autres dates, nous contacter.

Pour les enlèvements à Bastogne

A l'adresse : 15 Rachamps, B-6600 Bastogne

Noël :

- le 24/12 : de 13h à 19h
- le 25/12 : de 9h à 12h

Nouvel-an

- le 31/12 : de 9h à 18h

Livraison à domicile

La livraison à domicile est possible, sur demande préalable, moyennant un montant de 25 € par livraison.

La livraison est offerte pour toute commande d'un montant supérieur à 400 €

Avec chaque repas, nous vous fournissons une fiche technique, qui explique comment procéder pour réchauffer et dresser les mets. Ainsi, ce sera un véritable jeu d'enfant pour vous de préparer le repas du réveillon !