COMMANDES & ENLÈVEMENTS

NOËL

Commandes par e-mail jusqu'au **21 décembre**.

Retrait le **24 décembre**, entre 11 h et 16 h, selon le créneau convenu par e-mail.

NOUVEL AN

Commandes par e-mail jusqu'au **28 décembre**.

Retrait le **31 décembre**, entre 11 h et 16 h, selon le créneau convenu par e-mail.

AU PÂTÉ TRUFFÉ

10, Grand-Place Baudouin 1er
1420 Braine-l'Alleud

Contact : patetruffe@gmail.com



AU PÂTÉ TRUFFÉ · ARTISAN TRAITEUR

LES INCONTOURNABLES

Une sélection festive, gourmande et faite maison

MISES EN BOUCHE

Assortiment de mises en bouche festives — **12,90 € / personne**

Macaron au foie gras
Confit d'oignon

Mini-burger au jambon d'Ardenne
Comté AOP & mayonnaise truffée

Panna cotta aux chicons
Magret fumé

Cromesqui de vol-au-vent & morilles **CHAUD**

Mini-tartelette feuilletée à l'homard **CHAUD**

POTAGES

Bisque de homard — **18,50 € / L**
À l'estragon, chair de crustacés

Velouté aux champignons des bois — **13,50 € / L**
Crumble de châtaigne et parmesan

CLASSIQUES

Foie gras de canard tradition — **28,50 € / 200 g**

Foie gras de canard à la truffe d'hiver — **36 € / 200 g**

Marbré de foie gras au moût de raisin — **32,50 € / 200 g**

Saumon fumé maison au bois de hêtre — **12 € / 100 g**

CONFITS

Confit d·oignon, mandarine & poivre de Timut — **4,50 € / 100 g**

Confit de mangue & vinaigrette de framboise — **4,50 € / 100 g**

BOUT'CHOU & CROQUETTES

Croquette aux fromages d'abbayes belges — **3,50 € / pièce**

Croquette au parmesan & à la truffe — **4,00 € / pièce**

Cannelloni au vol-au-vent gratinée — **12,50 €**

LE MENU DE FÊTE

Des créations gourmandes pour vos repas

ENTRÉES

Foie gras de canard tradition — **18 €**
Confit d'oignon & mandarine, pain au miel & noix

Carpaccio de saumon fumé artisanal — **16,50 €**
Avocat, mangue & citron vert

Saint-Jacques & scampis snackés — **19 €**
Tombée de chicons, beurre blanc au champagne

Tortellinis aux cèpes — **15 €**
Parmesan 24 mois & truffe (VEGE)

PLATS

Mignon de bœuf Rouge des Flandres & morilles — **26 €**
Cuit à basse température aux morilles, légumes rôtis, pommes amandines

Ballotine de volaille fermière au foie gras — **24 €**
Poire pochée, chiconettes caramélisées, purée de céleri au beurre noisette, cromesquis de cuisse

Filet de biche Grand Veneur — **29 €**
Poire pochée, chiconettes caramélisées, gratin dauphinois, mousseline de céleri-rave au beurre noisette, airelles

Homard en deux façons & filets de rougets snackés — **28 €**
En ravioles & sauce bisque, julienne de légumes

GRATINS DAUPHINOIS

Gratin dauphinois tradition — **8,50 € / 600 g**

Gratin dauphinois à la truffe — **13,50 € / 600 g**

DOUCEURS

Bûche au chocolat au lait belge — **8 € / pers.**
Insert fruits des bois • Génoise cacao • Brownies noisette

Sorbet aux fruits des bois — **12 € / 800 g**
Champagne & romarin

** Menu possible à partir de 10 personnes.*