HISTOIRE
DE GOÛTS



MENU
DE FÊTES 2026/27

- MISE EN BOUCHE -

Box de 8 apéritifs chauds :
2 mini-canelés au chorizo, 2 mini-croque-monsieur à gratiner, 2 tartes carrées aux légumes grillés et pignons de pin, 2 tartelettes rondes aux crevettes grises.
Soit 10,50€ l'assortiment

- CLASSIQUES DE FIN D'ANNÉE -

• Foie gras de canard 100%	130€/kg
• Mousse de homard en tranche individuelle	8€/la portion
• Mousse de saumon et truite fumée en superposition en tranche individuelle	8€/la portion
• Saumon fumé extra-doux	110€/kg
• Homard canadien cuit au bouillon	Prix du marché
• Bisque de homard	12€/50cl

- ENTRÉES CHAUDES COMPOSÉES -

• Ravioles farcies de chair de homard sauce bisquée	15€/la portion
• Foie gras poêlé aux figues, fruits secs et agrumes	15€/la portion
• Scampis sautés au céleri-rave, fenouils confits et graines de cumin torréfiées	15€/la portion

- PLATS DE LA MER -

• Coquilles Saint-Jacques bretonnes, carottes confites à l'orange, crème de safran	19€/la portion
• Pavé de coeur d'églefin, légumes confits sauce homardine	15€/la portion
• Mi-cuit de saumon label rouge, graines de sésame, feuilles de nori, sauce japonaise	15€/la portion

- PLATS DE LA TERRE -

• Filet de biche mariné au poivre de Madagascar, légumes d'hiver, crème de champignons et truffe noire	19€/la portion
• Suprême de poule faisane aux chicons, patates douces et jus de volaille aux épices	19€/la portion
• Fricassées de poulet jaune fermier, échalotes, vin blanc et crème de morilles	16€/la portion

- ACCOMPAGNEMENT -

Pommes de terre grenailles à l'origan cuites au four, amandes grillées, curcuma et huile vierge
7€/la portion de 300g

Les commandes sont à prendre une semaine avant terme, **le traiteur ferme à 17h les 24 et 31 décembre**
Le prix des produits de la mer peut varier en fonction du marché

ATELIER TRAÎTEUR - Chaussée de Bruxelles, 195 /1410 Waterloo
Tél : 02/351 20 52 - **www.histoiredegouts.com -** du mardi au samedi de 9h à 18h