



Menu de
Fête

maison louis
traiteur

Les Entrées



Cassolette de Saint-Jacques,
purée de potiron à l'huile de noix 13,00

Terrine de foie-gras 12,50
mi-cuit au Baume de Venise, toast

Demi-homard à la parisienne, 22,00
brunoise de légumes aux truffes

Bisque de homard et ses petits dés 7,90

Trilogie de sushi 11,00
(thon, saumon, végétarien), 6 pièces

Bonbon de saumon fumé, 11,50
rilette de truite au Noilly Prat,
queues d'écrevisses au basilic

Ravioli aux champignons et truffes 11,50

Brique de filet de rouget aux petits légumes 11,50

Assortiment de zakouski

3 pièces 5,00

5 pièces 7,00

Les Poissons



Waterzooï des gourmands (langoustines, Saint-Jacques, barbue, turbo)	22,00
Filet de barbue, beurre blanc au champagne	27,00
Pavé de cœur de cabillaud poêlé sur peau, beurre blanc aux truffes	25,00

Les Viandes

 Chapon farci aux girolles et aux châtaignes, lichette de cognac	23,50
Médailon de biche rôtie, pommes aux aïrelles, jus simple	22,00
Dos de marcassin mariné à la Borgia	20,00
Caille farcie au ris de veau	26,50
Tournedos de bœuf Rossini	28,00

Pour garnir vos plats, choisissez parmi:

1 féculent au choix :



gratin dauphinois

pommes de terre écrasées et céleri rave

patates douces rôties aux épices

pommes de terre fondantes à la crème d'aulx

....

3 légumes au choix :

chicons braisés

flan de légumes

échalotes confites

fricassée de champignons et châtaignes

fèves des marais

poêlée de légumes oubliés

....

Les Desserts

Bûches de Noël

Fruits de la passion

Crème au beurre-café, mousse au chocolat

Tout chocolat

Tiramisu-spéculoos

Mousse aux châtaignes et whisky

Bavarois

au chocolat

au citron

Cheesecake

ananas-pistache, coulis de mangue

Bûches et entremets entiers

5,00 p.p.

Portion individuelle

6,50

Plateau de fromage « Le Comptoir du Samson »

7,00

N'hésitez pas à nous contacter
pour toute commande particulière
(produits spécifiques, plats végétariens, allergies...).

Renseignements au 0487 29 83 40.



Vos commandes doivent nous parvenir par email au
info@maisonlouis.be

au plus tard :

le 20 décembre - pour les 24 et 25 décembre

le 28 décembre - pour le 31 décembre

www.maisonlouis.be

Enlèvement au Cercle Royal du Parc à Ixelles.



maison *Louis*
traiteur