

Domaine de la Blommerie

Traiteur

Suggestions du Weekend du **15 au 17 Janvier 2021**

Enlèvement : Vendredis 12h – 17h / Samedis 11h - 17h / Dimanches de 10h à 13h

Quelques Entrées

Pressé de foie gras et canard confit Jeunes pousses	€13,50
Le classique cocktail de homard Sauce aurore	€19,00
Coquilles St Jacques Pommade de céleri rave aux noisettes	€14,50

Quelques Plats

Dos de saumon grillé Sauce moutarde - Céleri rave	€17,00
Fricassée de poularde jaune Crème de champignons des bois	€17,50
Cuisse de canard confite Pommes sarladaises	€16,00

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent et de légumes de saison

Plats 'Brasserie' Blommerie

	Weck Télé +- 250 gr	Plat +- 500 gr
Carbonnade à la bière brune - grenailles persillées	€ 6,00	€ 12,00
Waterzooi de poissons -petits légumes –riz sauvage	€ 8,00	€ 16,00
Saucisse pur porc	€ 6,00	€ 12,00
Chou rouge confit – pommes vapeur		

Menu du Week-end

€35,00 /p.p.

Gratin de poissons
Velouté de crustacés

Fricassée de poularde jaune
Crème de champignons des
bois

Tiramisu amaretto

La Blommerie Boutique !

Special of the week-end


Dôme choco caramel sale – sauce babelutte	€ 5,00
L'escalope de foie gras poêlée en dégustation	€ 8,50

Venez découvrir notre **Blommerie Boutique** sur place.
Nos produits phares* sont complétés chaque week-end par de
nouveaux produits saisonniers préparés pour vous satisfaire !

*Saumon fumé, Foie gras, Caviar, Huîtres, Potage, Terrine de saison, Bisque, ...

Pour plus d'informations et réservations

A partir de 5 personnes, n'hésitez pas à nous consulter pour un menu avec VOS SUGGESTIONS!

 Tel : 056/33.12.87

 Email : info@blommerie.com

 Suivez nos suggestions sur Facebook (@domainedelablommerie)

