



*Domaine de la Blommerie*

Traiteur

# *La tradition de Noël directement chez vous.*

**2 formules possibles**



**Commande**

*Jusqu'au dimanche  
18 décembre 2022*



**Retrait**

*Les 23, 24 & 25  
décembre 2022  
sur rendez-vous*



**Livraison**

*Gratuite dans un rayon  
de 10km pour toute  
commande de min 200€*

## Les Mises en Bouche

### **Le plateau de 20 zakouskis froids** **36.00€**

- 4 opéras de saumon et cresson
- 4 mini wraps fromage frais jambon espagnol
- 4 pressés foie gras ~ terrine gibière ~ gelée de canneberge
- 4 corrolles ~ œuf brouillé truffé
- 4 bonbons de tomate au balsamique / artichaut-basilic

ou à la pièce 2.00€

### **Le plateau Breughel to share (4pers)** **25.00€**

- Chiffonnade de jambon espagnol ~ girolle de fromage
- Terrine artisanale ~ tomates cerise ~ œuf de caille ~ aubergine

### **Le plateau de 12 pièces à chauffer** **21.00€**

- 4 chouquettes Emmental ~ magret fumé
- 4 croques saumon ~ mozzarella
- 4 quichette poireau/lardons

ou à la pièce 2.00€

## Les Délicatesses Blommerie

Le plateau de saumon fumé chez nous (les 100gr)	6.50€
Le bloc de foie gras «Blommerie» (les 100gr)	9.50€
La boîte de Royal Belgian Caviar (10gr) <i>Autres formats disponibles sur demande</i>	18.00€
Le litre de Bisque de homard	12.00€
Le Homard (6-800gr) poché au court-bouillon	40.00€
Les huîtres creuses n°2 sur glace	la pièce 2.00€
Les huîtres à gratiner	la pièce 3.00€
Les croquettes crevettes artisanales	la pièce 4.80€
Champagne Gosset Grande Réserve sélection 33 Master Chefs	34.00€



## Les Entrées

### Les froides, dressées sur assiette

Demi homard en salade ~ fetuccini de légumes huile de sésame	26.00€
Chair de tourteau ~ pomelo ~ céleri rave ~ mayonnaise iodée	21.00€
Carpaccio de Saint Jacques ~ pommade de potiron ~ fines herbes	18.10€
Lingot de foie gras ~ gelée mangue ~ chutney figue ~ brioche	16.40€
Pressé de terrine gibière et foie gras ~ gelée de vin doux	15.50€

### Les chaudes, faciles à remettre à t°

Nage de Saint Jacques aromates Chardonnay et basilic	18.50€
Blanquette de lotte et scampi ~ petits oignons et lardons	16.00€
Filet de sole plaquée ~ duxelles de champignons ~ sauce bisquée	19.20€
Fricassée de ris de veau ~ fine champagne - épinards ~ croûtons	17.00€
Langue de veau à la Royale (crème et truffe)	15.00€

Les entrées peuvent être prises en plat +7.00€

## Les Plats

### Principaux à remettre à t° (4 choix de garnitures)

Filet de biche lardé et rôti ~ poivrade réduite au sureau	23.00€
Roulade de dinde farcie porc et veau ~ Armagnac ~ champignons des bois	18.50€
Faisan rôti sur carcasse et sa cuisse confite ~ brabanconne	19.00€
Waterzoi de poissons ~ effiloché de légumes ~ grenailles persillées	20.50€

### Les garnitures

#### Les féculents

Croquettes aux amandes
Purée de céleri
Purée de bintjes truffée

#### Les salées

Chicons braisés
Haricots verts
Carotte glacée au thym
Palets de légumes oubliés/miel

#### Les sucrées

Pomme reinette aux airelles
Fricassée de pomme et ananas au safran
Poire pochée au vin et épices douces



## Le buffet Navidad à composer

4 choix 17.00€ ~ 8 choix 30.00€

### **SURF**

La tomate C farcie de crevettes grises  
Le tartare de saumon à l'aneth  
La salade fregola/scampi fumé ~ basilic  
Le cocktail de poissons sauce Aurore  
Le pavé de saumon poché en Belle-Viewe

### **TURF**

La rouelle de foie gras sésame torréfié  
Le cannelloni de tartare de boeuf  
La terrine de gibier - chutney - briochin  
L'échine de porc confite au curcuma  
Le jambon de Cobourg de nos Ardennes

### **Forfait accompagnement**

Salade de tabouleh ~ tomate ~ concombre  
Salade de betterave rouge et céleri rave  
Sauce mayonnaise ~ tsatsiki  
Salade de bintjes ~ mayonnaise  
Salade haricots verts  
Salade de lentilles ~ vinaigrette

7.00€

# Meilleurs vœux!



*Domaine  
de la Blommerie  
Dreve Gustave Fache 2  
7700 Mouscron*



**BV FOOD PRODUCTS**  
TVA BE 0866 856 138  
ING BE 13 3700  
9477 3939



+32 56 33 12 87  
[info@blommerie.com](mailto:info@blommerie.com)  
[www.blommerie.com](http://www.blommerie.com)