

## NOTRE BUFFET NAVIDAD À COMPOSER

### LE CÔTÉ MER

Médaille de homard  
en Belle-Vue  
---  
Tomate C farcie de crevettes  
---  
Cœur de saumon fumé  
chez Nous  
---  
Verrine de linguine-scampi-  
curry rouge  
---  
Petit gâteau de truite  
et d'anguille  
---  
Verrine crevettes  
roses/guacamole  
---  
Tartare de saumon  
aux fines herbes  
---  
Tom pousse poissons  
fines herbes  
---  
Cocktail de poissons Aurore

### LE CÔTÉ TERRE

Chiffonnade de jambon  
de nos Ardennes  
---  
Salade de bœuf mariné  
à la bière brune  
---  
Terrine de lièvre/foie gras  
---  
Carpaccio de bœuf  
pistou-parmesan  
---  
Salmi de caille en chaud froid  
---  
Ballotine dinde  
pistache/armagnac  
---  
Eventail de magret fumé  
---  
Mousse de canard Gelée  
au vin doux  
---  
Médaille de foie gras  
Blommerie

### TARIFS PAR MIN 4 PERSONNES :

4 choix : 17.00€/pers  
8 choix : 34.00€/pers  
10 choix : 40.00€/pers

**LES FORMULES 8 ET 10 CHOIX  
SERONT ACCOMPAGNÉES DE CRUDITÉS, SALADES  
ET SAUCES :**

SALADE DE JEUNES POUSSÉS-PIGNONS  
SALADE DE FENOUIL  
CÉLERI RÉMOULADE  
TABOULÉ AUX PETITS LÉGUMES  
SALADE DE TOMATES CERISES ET MOZZARELLA  
NICOISE DE LÉGUMES  
SALADE DE GRENAILLES

VPRIM - Mouscron - 056694.68.84



Notre carte  
**'Spécial Noël  
2019'**  
**A Emporter**

**Faites la Fête !  
Laissez-nous  
le travail !**

**Best Wishes !**

**Bv Food Products ■ BE 0866 856 138 ■ ING BE 13 3700 9477 39 39  
Tel: 056/33.12.87 ■ E-mail: info@blommerie.com**

## NOTRE 'CHRISTMAS' MENU A EMPORTER

4 MISES EN BOUCHE (TARTARE DE LEGUMES/CANARD SPECULOOS/  
VIDE RIS DE VEAU/BOUDIN DE HOMARD)

**7.00€**

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS BLOMMERIE  
CHUTNEY ORANGE/GINGEMBRE - BRIOCHE

**13.00€**

LE DUO DE FRUIT SAINT JACQUES ET DE HOMARD  
CREME DE CHARDONNAY-BASILIC ET EFFILOCHE DE LEGUMES

**17.80€**

TOURNEDOS DE BICHE POELE AU CACAO  
SAUCE GRAND VENEUR

4 GARNITURES A CHOISIR

**18.50€**

NOTRE BUCHE BLOMMERIE :

FRAMBOISE-CHOCOLAT BLANC-MERINGUE-COULIS DE SUREAU

**5.00€**

LE MENU AVEC L'ENTREE FROIDE : **41.00€/PERS**

LE MENU AVEC L'ENTREE CHAUDE : **46.00€/PERS**

LE MENU AVEC LES 2 ENTREES : **56.00€/PERS**

**NOS CUISINES SERONT FERMEES  
DU JEUDI 26 DECEMBRE 2019  
AU JEUDI 2 JANVIER 2020 INCLUS**

## NOS ZAKOUSKI POUR VOS FETES :

### LES FROIDS :

- PETIT GATEAU DE SAUMON - CITRON VERT - AVRUGA **1.60€**
- MACARON RILLETES DE CANARD - SPECULOOS **1.60€**
- VERRINE TARTARE DE LEGUMES - QUINOA - BASILIC **1.60€**
- TERRINE DE FOIE GRAS WECK (450GR) TO SHARE + 20 CROQUANTS  
"TRUFFE OU AU PIMENT D'ESPELETTE" **35.00€**

### LES CHAUDS :

- FEUILLETE DE RIS DE VEAU FINE CHAMPAGNE **2.00€**
- BOUDIN DE HOMARD - VELOUTE SAFRANE - CRESSON **2.50€**
- CHOUQUETTE FROMAGE/MAGRET FUME **1.20€**
- CROQUE SAUMON - MOZZARELLA **1.40€**

## L'IDEE CADEAU :

- LE BON D'ACHAT SUR UNE FETE A VENIR : A EMPORTER, CHEZ NOUS,  
CHEZ VOUS, UN BAPTÊME, UNE COMMUNION, UN ANNIVERSAIRE....
- LE BON POUR NOS FORMULES "BUFFET EN FAMILLE" 2020-2021  
DANS L'ENVELOPPE CADEAU **à pd 55.00€**
- LA TERRINE DE FOIE GRAS TRUFFE OU ESPELETTE CUIT POT WECK  
+/-450 GR - IDEAL POUR L'APERU A PARTAGER - (DLC 3 MOIS) **35.00€/pot**
- LA BOUTEILLE DE BERGERAC MOELLEUX CHÂTEAU MONTDOYEN **9.30€/bouteille**

**ENLEVEMENT-LIVRAISON :**  
**SUIVANT ARRANGEMENT LORS DE LA COMMANDE**  
**LIVRAISON GRATUITE DANS UN RAYON DE 25KM A/R**  
**POUR TOUTE COMMANDE SUPERIEURE A 200.00€**

## NOTRE SELECTION DE DELICATESSES

- BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 'BLOMMERIE' **8.00€/100GR**
- BLOC PRESSE DE FOIE GRAS ET CANARD CONFIT **4.50€/100GR**
- BLOC TERRINE DE LIEVRE ET FOIE GRAS - NOISETTE/ABRICOT **4.50€/100GR**
- CREUSES DE ZELANDE N°2 OUVERTES SUR GLACE **12.00€/6 PCS**
- BLOC CŒUR DE SAUMON FUME BLOMMERIE **7.00€/100GR**
- LANGOUSTINE POCHÉE AU COURT BOUILLON **3.00€/PIECE**
- HOMARD CANADIEN POCHÉ AU COURT BOUILLON - 6-700gr **45€/ KILO**
- BISQUE DE HOMARD «LE GRAND LARGE» **15.20€/L**
- VELOUTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS - AMANDES GRILLEES **12.00€/L**
- PLATEAU DE 5 FROMAGES AFFINES -  
GARNITURES (MIN 5PERS) **5.50€/PERS**
- POINTE DE BRIE A LA TRUFFE **3.50€/100GR**

*Confiture / Miel / Pain aux fruits confits / Beurre demi sel*

**CAVIAR ROYAL BELGE GOLD - 50GR 65.00€**  
**CUILLERE NACREE POUR SERVICE - Pièce 5.50€**

## QUELQUES ENTREES

- SALADE DE HOMARD (1/2) - JEUNES POUSSÉS -  
DRESSING FINES HERBES **19.00€**
- TRANCHE DE FOIE GRAS BLOMMERIE 75GR GELEE DE VIN DOUX -  
BRIOCHE **13.00€**
- TARTARE DE TOURTEAU - COQUES - AVOCAT -  
MAYONNAISE AU SAFRAN **15.20€**
- SOLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS - FONDUE DE POIREAUX **15.80€**
- MEDAILLON DE RIS DE VEAU FINE CHAMPAGNE - EPINARDS - FEUILLETE **18.40€**
- QUENELLE DE BROCHET - COULIS D'ECREVISSE -  
CHAMPIGNONS DE PARIS **12.60€**
- CASSOLETTE DE FRUITS SAINT JACQUES JUSTE POCHEES -  
POMMES ET CELERI, CREME DE CHARDONNAY **15.60€**
- SALMI DE CAILLE A LA PISTACHE - POMMADE DE POTIRON/GINGEMBRE **12.60€**

## QUELQUES PLATS PRINCIPAUX

- TRADITIONNEL CHAPON FARCIE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS  
ET FRUITS D'HIVER (COMPLETEMENT DESOSSE) **16.60€**
- BUCHE DE FAISAN A L'ANCIENNE LARDONS/CHAMPIGNONS -  
ARMAGNAC **17.80€**
- TOURNEDOS DE BICHE - JUS REDUIT AU PORTO SUCRE OU SALE **19.50€**
- CÔTE DE BICHE LAQUEE EPICES DOUCES - GRAND VENEUR **19.60€**
- FRICASSEE DE DINDE FERMIERE EN CASSEROLE - MARRONS CONFITS **15.80€**
- FRICASSEE DE HOMARD (1/PERS) A L'ARMORICAINE - RIZ SAFRANE  
*Homard concassé en sauce tomate relevée* **34.50€**
- MEDAILLONS DE RIS DE VEAU POELES - FINE CHAMPAGNE **23.50€**
- EPAULES DE LIEVRE EN CIVET - LARDONS/GRELOTS **17.20€**

*LES GARNITURES A DEFINIR LORS DE LA COMMANDE*

## LES GARNITURES A CHOISIR : 4 PAR COMMANDE (VOUS FACILITERA LA TACHE)

- LES SALES : CHICONS BRAISES - AUMONIERE DE CHAMPIGNONS DES BOIS - PUREE DE  
CELERI - FOND ARTICHAUT LAITUE - POTIRON CONFIT NOISETTE TORREFIEE
- LES SUCRES : ANANAS ROTI AUX EPICES - FRICASSEE DE GOLDEN AUX RAISINS DE  
CORINTHE - FIGUE POCHEE VIN ROUGE ET EPICES - POMMES FARCIES AUX AIRELLES
- LES FECULENTS : CROQUETTES DE PDT AUX AMANDES - GRATIN DE BINTJES ET  
CELERI - ECRASEE DE BINTJES A LA TRUFFE - POMMES FONDANTES A LA GRAISSE DE  
CANARD

*Tarif TVA comprise au taux en vigueur - 6%/21%*