



Noël avec  
Le Domaine de la Blommerie  
Notre carte à emporter  
*2021*

*Faites la Fête !*

*Laissez-nous le travail !*



Drève Gustave Fache 2

7700 Mouscron

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

# Le Blommerie Menu à la maison !

3 Mises en bouche ( <i>Choix à faire</i> )	5.40€
Pressé de foie gras et pain d'épices Gelée mango-figue – Jeunes pousses	13.60€
Dos de cabillaud légèrement fumé et rôti Mousseuse de cresson – Mousseline de persil tuber	17.50€
Suprême de poule faisane aux champignons des bois Sauce riche – airelles	17.90€
Composition 'Blommerie Noël' vanille-mangue-citron vert – coulis de framboise	6.00€
Menu avec entrée froide	42.00€
Menu avec entrée chaude	46.00€
Menu entier	58.00€

---

## Les Mises en bouche 1.80€/pièce

### Nos mises en bouche froides :

- ❖ Macaron bille de foie gras
- ❖ Cannelloni bœuf-crabe
- ❖ Œuf brouillé à la truffe
- ❖ Saumon à la betterave – yahourt fumé
- ❖ Toast saumon fumé citron vert

### Nos mises en bouches chaudes :

- ❖ Tartiflette lard fermier
- ❖ Chouquette fromage/magret fumé
- ❖ Croquette saumon-mozza
- ❖ Foie gras poêlé – butternut
- ❖ Risotto au chorizo

---

## Les Garnitures 4 à choisir

### Féculents

- ❖ Purée de céleri
- ❖ Purée truffée
- ❖ Croquette de céleri aux amandes

### Sucrés

- ❖ Pomme aux airelles
- ❖ Poire au vin
- ❖ Potiron confit

### Salés

- ❖ Chicons braisés
- ❖ Navet glacé
- ❖ Haricots verts
- ❖ Tombée de chou
- ❖ Tronçon de carotte confite

## Les Entrées :

Demi-homard en fricassée – <i>salade de légumes basilic – mayonnaise au cresson</i>	19.00€
Tartare de Saint Jacques – <i>coriandre – carotte – coulis de persil</i>	14.00€
Tranche de foie gras Blommerie – <i>gelée de pomme et vin doux – brioche</i>	13.60€
Déclinaison autour du saumon (poché-fumé-tartare-sushi-mousseline)	14.30€
Velouté de homard – <i>brunoise de céleri rave – livèche</i>	5.50€
Paume de ris de veau aux champignons des bois – <i>Fine Champagne</i>	17.00€
	en plat+7.00€
Noix de saint jacques – <i>chiconnette – chardonnay – curry</i>	17.00€
	en plat+7.00€

## Les Plats :

Blanquette de dinde à l'ancienne ( <i>lardons-champignons-grelots-crème</i> )	15.50€
Comme un lièvre à la Royale – <i>garnitures à définir</i>	23.00€
Ballotine de faisan champignons des bois - Sauce riche - <i>garnitures à définir</i>	18.00€
Noisette de biche grand veneur – <i>garnitures à définir</i>	22.00€
Tournedos de filet pur – oignon farci – vieux Porto - <i>garnitures à définir</i>	23.00€
Homard 1/1 juste cassé – <i>sauce armoricaine – riz sauvage – fricassée de légumes</i>	37.00€
Waterzoi de poissons ( <i>st-jacques/scampi/saumon/cabillaud</i> ) – <i>garnitures à définir</i>	21.80€

## Les Entremets :

Le petit Camembert parfumé à la truffe - 4pers- <span style="float: right;">+/-300gr</span>	18.50€
Délice Piémont – <i>chocolat-noisette-pistache – sauce caramel salé</i>	6.00€
Composition 'Blommerie Noël' <i>vanille-mangue-citron vert -coulis de framboise</i>	6.00€

## Les Petits Plus

Champagne Gosset Grande Reserve	sélection'33 Masterchefs'	34.00€
Royal Belgian Caviar Gold	la boîte de 30gr	40.00€
A la coupe: Foie gras Blommerie	les 100 gr	09.50€
A la coupe: Cœur de saumon fumé Blommerie	les 100gr	08.50€
A la coupe: Saumon fumé Blommerie	les 100gr	06.50€
Huître ouverte sur glace	la pièce	02.00€
Huître gratinée	la pièce	03.00€

Location de toute la vaisselle nécessaire rendue sale pour votre repas consultez-nous !

Notre menu de Noël au Domaine de la Blommerie que vous soyez deux ou quarante :  
Renseignez-vous !

## Blommerie Buffet à composer

<u>Côté Surf</u>	<u>Côté Turf</u>
Tomate crevettes grises revisité Saumon fumé chez nous – oignon rouge Pâtes grecques avocat crevettes roses Tartare de St-Jacques – coriandre Pavé de saumon poché sauce aurore	Terrine de lièvre – noisette - chutney Pressée de foie gras – pain d'épices Chiffonnades italiennes Ballotine de faisan en chaud-froid Carpaccio de bœuf pistou parmesan

4 Choix : 17,00€

8 Choix : 30,00€

10 Choix : 37,00€

Forfait Accompagnement 5,00€/PERS :

❖ Salade de pâtes

❖ Salade Waldorf

❖ Coleslaw

❖ Taboulé libanais

❖ Niçoise de légumes

## Commandes :

Merci de commander pour le samedi 18/12

## Enlèvements :

Précisez votre créneau horaire lors de la commande

Jeudi 23/12	15 :00 – 18 :00
Réveillon de Noël	12 :00 – 18 :00
Jour de Noël	09 :00 – 11 :30

Nos cuisines seront fermées du dimanche 26 décembre 2021 au Mardi 04 Janvier 2022

## Service livraison :

Consultez-nous !

Gratuit dans un rayon de 25km A/R pour toute somme de >200.00€



Notre Distributeur reste à votre disposition jusqu'au 26 décembre 2021