

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

Salade de penne-scampis fumés

Petit gâteau de truite
et d'anguille

Verrine crevettes
roses/guacamole

Tartare de saumon
aux fines herbes

Tom pouce poissons
fines herbes

Cocktail de poissons Aurore

LE CÔTÉ TERRE

Jambon sec d'Espagne

Salade de bœuf à la citronnelle

Terrine de lièvre - chutney

Carpaccio de bœuf
pistou-parmesan

Médaille de volaille
en chaud froid

Ballotine dinde
pistache/armagnac

Eventail de magret fumé

Hamburger foie gras /
terrines gibière

Terrine foie gras/
magret fumé

TARIFS PAR MIN 4 PERSONNES :

4 choix : 17.00€/pers
8 choix : 32.00€/pers
10 choix : 38.00€/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
POMMES GRENAILLES VINAIGRETTE
SALADE DE CAROTTES VINAIGRETTE À L'ORANGE

VPRIM - Mouscron - 056694.68.84



Notre carte
**'Spécial Noël
2018'**
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 ZAKOUSKI AU CHOIX (VOIR LISTE)

PRESSE DE FOIE GRAS ET CANARD CONFIT,
GELEE D'HIBISCUS - BRIOCHE
13.00€

TIAN DE SOLE ET DE HOMARD
CREME DE CHARDONNAY/BASILIC - EFFILOCHE DE LEGUMES
17.80€

SUPREME DE FAISAN FARCIS AUX FRUITS D'HIVER,
JUS REDUIT A L'ARMAGNAC
4 GARNITURES A CHOISIR
18.50€

NOTRE BUCHE BLOMMERIE :
CHOCOLAT-MARRON - SAUCE CARAMEL SALE
5.00€

LE MENU AVEC L'ENTREE FROIDE : **40.00€/PERS**

LE MENU AVEC L'ENTREE CHAUDE : **45.00€/PERS**

LE MENU ENTIER : **55.00€/PERS**

**NOS CUISINES SERONT FERMEES DU
MERCREDI 26 DECEMBRE 2018 AU
MERCREDI 02 JANVIER 2019 INCLUS**

NOS ZAKOUSKI POUR VOS FETES :

LES FROIDS :

- GRENAILLES ŒUF BROUILLE A LA TRUFFE **1.60€**
OPTION AVEC CAVIAR 'BAERI' 3GR +4.00€
- MACARON FOIE GRAS – CHUTNEY MANGO **1.80€**
- VERRINE DE MOUSSELINE DE TRUITE-CAVIAR DE
CONCOMBRE, GELEE DE POIVRONS DOUX **1.80€**

LES CHAUDS :

- FEUILLETE DE RIS DE VEAU FINE CHAMPAGNE **1.80€**
- QUENELLE DE BROCHET- BISQUE DE CRUSTACES **2.10€**
- CHOUQUETTE FROMAGE/MAGRET FUME **1.20€**
- CROQUE JAMBON FUME – EMMENTAL **1.20€**
- CROQUE SAUMON – MOZZARELLA **1.40€**

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

- **LES SALES :** CHICONS BRAISES – AUMONIERE DE CHAMPIGNONS
DES BOIS - PUREE DE CELERI – OIGNONS CONFITS AU FOUR
- **LES SUCRES :** ANANAS ROTI AUX EPICES – FRICASSEE DE
GOLDEN AUX RAISINS DE CORINTHE – FIGUE POCHÉE 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

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 GIBIER – NOISETTE/ABRICOT **2.50€/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 POCHE AU COURT BOUILLON **45€/ KILO**
- BISQUE DE HOMARD «LE GRAND CLASSIQUE» **15.20€/L**
- VELOUTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS – AMANDES GRILLEES **12.00€/L**
- PLATEAU DE 5 FROMAGES AFFINES –
GARNITURES (MIN 5PERS) **5.50€/PERS**
Confiture / Miel / Pain aux fruits confits / Beurre demi sel

CAVIAR SELECTION 'BAERI'

30GR : 45.00€ 50GR : 65.00€

QUELQUES ENTREES

- SALADE DE HOMARD (1/2) – JEUNES POUSSES –
VINAIGRETTE FINES HERBES **19.00€**
- LINGOT DE NOUGAT DE FOIE GRAS – GEL DE MANGUE – BRIOCHE **12.50€**
- SALADE DE JOURS DE VEAU COMME UN PETIT SALE – CELERI REMOULADE -
RADIS - DES DE POTIRON - JEUNES POUSSES - SAUCE TARTARE **12.60€**
- FILETS DE SOLE II SOUFFLES A LA MOUSSELINE DE BROCHET
COULIS DE CRESSON - FONDUE DE POIREAUX **15.40€**
- MEDAILLONS DE RIS DE VEAU A LA CREME DE CHAMPIGNONS
DES BOIS - LENTILLES DU PUY – POIREAUX FRITS **18.40€**
- LE VERITABLE VOL AU VENT DE RIS DE VEAU – BOULETTE DE VEAU **12.60€**
- CASSOLETTE DE FRUITS SAINT JACQUES JUSTE POCHE –
POUSSES D'EPINARDS - CREME AU CURRY LEGER –
BRUNOISE DE POMME ET CELERI **15.60€**

QUELQUES PLATS PRINCIPAUX

- TRADITIONNEL CHAPON FARCIS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
ET FRUITS D'HIVER (COMPLETEMENT DESOSSE) **15.60€**
- SALMIS DE FAISAN A L'ANCIENNE LARDONS/CHAMPIGNONS **16.80€**
- TOURNEDOS DE FILET PUR MARINE ET ROTI
OIGNON ROTI AU FOUR - SAUCE AU VIEUX PORTO **18.90€**
- TOURNEDOS DE BICHE LAQUE EPICES DOUCES – GRAND VENEUR **20.60€**
- POITRINE DE DINDE FERMIERE SIMPLEMENT ROTIE
ET TRANCHÉE MIEL ET CITRON VERT **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€**

LES GARNITURES A DEFINIR LORS DE LA COMMANDE

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

IDEES CADEAUX :

- LE BON D'ACHAT SUR UNE FETE A VENIR : A EMPORTER, CHEZ NOUS,
CHEZ VOUS, UN BAPTÊME, UNE COMMUNION, UN ANNIVERSAIRE...
- LE BON POUR UNE OU PLUSIEURS FORMULE(S) 'BUFFET EN FAMILLE'
DANS L'ENVELOPPE CADEAU **à partir de 55.00€**
- LA TERRINE DE FOIE GRAS CONFIT EN POT WECK +/-450 GR **40.00€**
- LA BOUTEILLE DE BERGERAC MOELLEUX CHÂTEAU MONTDOYEN **9.30€**

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