

# MENU DE FÊTES 2019

Uniquement sur réservation



**Foie gras de canard au torchon, son confit et sa brioche**

**Ou**

**Filets de truite fumée, crème de Raifort**

**Ou**

**Fricassée de scampi et Saint-Jacques, sauce Homardine**

**Ou**

**Parmentier de canard au fromage d'Orval**

**Ou**

**Soupe de poisson, ses croutons, sa rouille et ses crevettes grises**



**Osso buco de veau aux petits légumes**

**Ou**

**Filet de cannette sauce Porto**

**Ou**

**Tournedos de cerf sauce poivrade**

**Ou**

**Filet de perdreaux au cidre doux**

**Accompagnement : Pommes de terre grenailles à la graisse d'oie et  
romarin,  
flan de brocolis-carottes, chicon braisé.**



**Assiette de fromage et raisins (Comté, Orval, Chèvre, Munster et Brie)**



**Duo de desserts mangue-passion et sa vague chocolatée**



**3 services (1 entrée au choix, plat - dessert) : 29,50€**

**3 services + fromage : 34,50€**

**4 services (2 entrées au choix - plat - dessert) : 38,50€**

**4 services + fromage : 42,50€**

**Entrée seule au choix : 12€**

**Plat seul au choix : 14€**

**TRAITEUR POLO**

Rue du Moulin, 59 à 6740 Étalle Tél. 063 41 16 11  
traiteurpolo@live.be - www.traiteurpolo.be