toutprêt
TOUT PRÈS.

MENU DE FÊTES

NOËL & NOUVEL AN

LES FORMULES

Tout festif Entrée + plat	**44 €** / pers.
Tout gourmand Entrée + plat + dessert	**50 €** / pers.
Tout feu tout flamme Foie gras + entrée + plat + dessert	**62 €** / pers.

POUR COMMENCER

FORMULE « TOUT FEU TOUT FLAMME »

Tranche de foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney d'échalotes et framboises

ENTRÉES — au choix

- Gravlax de saumon écossais mariné à la betterave, gel de raifort, pickles de concombres
- Croquettes à la truffe et au parmesan

PLATS — au choix

- Dos de cabillaud nacré, jus de crevettes
- Ballotine de volaille jaune Label Rouge basse t° farcie aux champignons, sauce aux morilles

EN ACCOMPAGNEMENT
Billes de carottes et de céleri glacées, gratin dauphinois nature ou truffé (+1 €)

DESSERTS — au choix

- Tartelette au citron meringuée, feuille d'or
  La spécialité de la maison
- Tartelette façon Snickers, feuille d'or

POUR COMPLÉTER VOTRE TABLE

Foie gras du Sud-Ouest, chutney d'échalotes et framboises — 13,50 € (~75 g)

Bisque de homard — 38 € / litre

COMMANDES PAR E-MAIL

info@toutpret.be

NOËL
Commande jusqu'au 16/12
Retrait le 24/12 à Genval, 11 h-14 h

NOUVEL AN
Commande jusqu'au 23/12
Retrait le 31/12 à Genval, 11 h-14 h

Acompte de 50 % à la commande • Consignes de réchauffage incluses