



2019-2020

À l'occasion des fêtes de fin d'année, l'atelier Cooking and Go à Wavre vous propose sa carte festive.

À l'apéritif

- Assortiment de 6 verrines
(mousse de canard aux chicons, de truite fumée et œufs de hareng, parfait crevettes grises). 17.00 €***
- Assortiment de zakouski « classique » (16 p.) à réchauffer (vidé fromage, croque,...). 18.00 €
- Assortiment de zakouski « thai » (16 p.) à réchauffer. 18.00 €
- Nos petits cakes au saumon fumé (3 p.), foie gras (3 p.), crabe (3 p.). 18.00 €

Les entrées froides

- Foie gras d'oie cuisson lente, brioche légère, compote oignon et gingembre, gelée. 17.30 €100 gr
- Panna cotta de poireaux & épinards, carpaccio de Saint-Jacques à la truffe blanche. 16.50 €**
- Notre saumon fumé extra-doux et garnitures (140 gr.). 16.00 €
- Tomatine de homard et crabe, gelée de cuisson, vinaigrette aux herbes. 24.00 €**
- 1/2 homard en « Bellevue », salade verte, mayonnaise, tomate céleri rave. 23.50 €
- Sablé de ricotta et saumon fumé truffé, tomate mondée confite, gelée de basilic. 18.00 €**

Les entrées chaudes

- Nage de homard au Noilly Prat, petites fèves du moment, pépites de légumes. 26.00 €
- Ris de veau sauce « Baugé » (échalote, vin blanc, champignons et estragon). 24.00 €**
- Bisque de homard et garnitures (1 litre pour 3 pers.). 22.50 €/litre
- Lasagne de crabe et homard, sauce Nantua. 15.50 €
- Cocotte lutée de filets de sole farcie à la noix de Saint-Jacques, julienne aux crevettes grises. 22.50 €
- Barbue grillée farcie de mousse d'épinard, sauce Chablis aux herbes. 23.50 €

Les plats

- | | |
|--|---------|
| – Dinde façon « Cooking and Go », sauce Périgourdine, farcie, tranchée,
(truffes, pistaches, foie gras), Cox farcie, purée de céleri, chicon. | 19.90 € |
| – Filet de biche sauce poivrade, fruits confits et noisettes torréfiées. | 25.50 € |
| – Râble de lièvre à la royale, poire pochée à la cannelle, purée de céleri, witloof braisée. | 27.00 € |
| – Tournedos de veau de lait aux cèpes, pomme dauphine, chicons braisés. | 19.50 € |
| – Poule faisane rôtie aux morilles, cuisses en Parmentier pour la repasse. | 21.50 € |
| – Sole entière et farcie de légumes à l'Indienne, pommes duchesse. | 28.00 € |
| – Poêlée de légumes et son pavé « végétarien », coulis de tomate au basilic. | 18.00 € |

Pour le 1^{er} janvier 2020 (Enlèvement le 31 décembre 2019)

Choucroute royale au Champagne (5 viandes) 18.00 €

Sur réservation uniquement



Menu de Noël

Panna cotta de poireaux & épinards, carpaccio de Saint-Jacques à la truffe blanche

*

Lasagne de crabe et homard, sauce bisquée

*

Dinde façon « Cooking and Go » sauce Périgourdine, farcie et tranchée

Cox farcie, purée de céleri, chicon

*

Bûche « La Boléro »

(Chocolat, caramel, crémeux vanillé)

(Bûche de 4/6/8/10 pers. / Si nombre impair + 6.00 €)

57.00 €pers. TVA comprise. **

Zakouski offerts (3pp) à partir de 2 menus



Menu de Nouvel An

Sablé de ricotta et saumon fumé truffé, tomate mondée confite, coulis fraîcheur

*

Cocotte lutée de filets de sole farcie à la noix de Saint-Jacques, julienne aux crevettes grises

*

Poule faisane rôtie aux morilles, cuisses en Parmentier pour la repasse

*

Gâteau de l'an « Le Trianon »

(Trilogie de chocolat, biscuit croquant aux noisettes)

(Gâteau de 4/6/8/10 pers / Si nombre impair + 6.00 €)

57.00 €pers. TVA comprise. **

Zakouski offerts (3pp) à partir de 2 menus

*** **Caution 8.00 €(non comprise et en espèces)**

** **Caution 3.00 €(non comprise et en espèces)**

Notre magasin sera ouvert les lundis 24 et 31 décembre de 8 h 30 à 16 h 30.

Réservation jusqu'au 21/12 pour Noël
Réservation jusqu'au 28/12 pour Nouvel An

L'Atelier « Cooking and Go »

Tel: 010/45 39 96 Fax : 010/22 25 58

Chaussée de Louvain, 211 à 1300 Wavre

BE0826 425 944 (Prix TVA comprise 6 % ou 21 %)