

# L'Atelier « Cooking and Go »

2022-2023

*Certains produits sont absents de notre carte en raison des prix incertains et injustifiés*

*Merci de votre compréhension.*

## À l'apéritif

- |  |             |
|--|-------------|
| - Assortiment de zakouski « classiques » (16 p.) à réchauffer (vidés fromage, croques, etc.) | 18.00 €     |
| - Assortiment de zakouski « thaï » (16 p.) à réchauffer                                      | 18.00 €     |
| - Assortiment de mousses en verrines apéritives 6 pcs (Crevettes, jambon de pays, Foie gras) | 18.00 € *** |

## Caviar

- |  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| -Caviar belge « Platinum »               | 50 gr: 92€   | 125 gr: 197€  |
| -Caviar belge « Osietra »                | 50 gr : 118€ | 125 gr : 270€ |
| -2 cuillères en nacre offertes par boîte |              |               |

## Les entrées froides

- |  |                |
|--|----------------|
| - Foie gras de canard cuit au bloc, chutney d'ananas, brioche et gelée de Porto            | 18.30 €/100 gr |
| - Ballotine de tartare de saumon, caviar Gold Label, sauce miel et moutarde                | 17.00 €        |
| - Noix de Saint-Jacques crues marinées, salade et coulis de topinambours                   | 22.50 €**      |
| - Salade folle de légumes oubliés, foie gras de canard, caille fumée, langouste au romarin | 25.00 €**      |
| - ½ homard en Bellevue, salade croquante, tomate cèleri, duo de sauces                     | Prix du Jour   |

## Les entrées chaudes

- |   |               |
|---|---------------|
| - Nage de Saint-Jacques au Noilly Prat, morilles et fèves de soja               | 22.50 €       |
| - Cannelloni de foie gras et ris de veau, sauce périgourdine                    | 24.00 €**     |
| - Bisque de homard, garnitures (1 litre pour 3 pers.)                           | 22.50 €/litre |
| - Filets de sole Atlantique, purée de panais à la truffe, sauce Chablis         | 22.00 €**     |
| - Dos de barbue, suez de chicons pleine terre, crevettes grises épluchées mains | 21.50 €       |

## Les plats

- |  |         |
|--|---------|
| - <b>Dinde façon « Cooking and Go », sauce périgourdine, farcie, tranchée (truffes, pistaches, foie gras), Cox farcie, purée de céleri, chicon</b> | 21.00 € |
| - Filet de biche sauce Arlequin, fruits confits et noisettes torrifiées  | 28.00 € |
| - Râble de lièvre à la royale, poire pochée à la cannelle, purée de céleri, witloof braisée  | 27.00 € |
| - Caille farcie aux écrevisses et herbes fraîches, sauce Nantua, pomme dauphine  | 22.50 € |
| - Filet de veau façon Rossini (Foie gras, madère, toast), galette de pomme de terre  | 26.50 € |
| - Filet de bar à l'Indienne, curry léger, crevettes grises et crabe des Neiges, duchesses  | 28.00 € |
| - Nage de turbot, billes de légumes oubliés, pommes Charlotte en persillade  | 28.50 € |

## Le coin végétarien

- |  |         |
|--|---------|
| - Tartelette aux herbes, mousse de chèvre aux olives, petits légumes croquants             | 14.00 € |
| - Terrine de légumes grillés à la mousse de chèvre frais, herbes et coulis de topinambours | 12.50 € |
| - Aubergine grillée, crème de mozzarella, crumble de parmesan et tomates confites          | 13.50 € |

Pour le 1<sup>er</sup> janvier 2023 (Enlèvement le 31 décembre 2022)

**Choucroute royale au Champagne (5 viandes) 20.00 €**

**Sur réservation uniquement**

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 %)



## L'Atelier « Cooking and Go »



### Menu de Noël

Panna Cotta de foie gras, copeaux de foie gras cru mariné

\*

Cocotte de sole, jus de moule Bouchot crémé, julienne croquante

\*

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

Cox farcie, purée de céleri, chicon

\*

Bûche « Le Clavi »

(Cacahuète, Caramel, Bavaroise Chocolat Bahibe)

(Bûche de 4/6/8/10 pers. / Si nombre impair + 6.50 €)

**59.50 €/pers. TVA comprise. \*\***

### Menu de Nouvel An

Ballotine de tartare de saumon, caviar Gold Label, sauce miel et moutarde

\*

Dos de barbue, suée de chicons pleine terre, crevettes grises épluchées mains

\*

Filet de biche sauce Arlequin, fruits confits et noisettes torréfiées

\*

Gâteau de l'an « Le Framboisier »

(Mousse framboise, biscuit amandes, zeste citron)

(Gâteau de 4/6/8/10 pers / Si nombre impair + 6.50 €)

**59.50 €/pers. TVA comprise. \*\***

\*\*\* Caution 6.00 € (non comprise et en espèces)

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

### NOUVEAU

#### Les bûches et gâteaux glacés ( 6 pers.)

- |  |            |
|--|------------|
| - L'Igloo (Glace vanille de Madagascar, crème café, crème glacée chocolat)                     | 39.50 €*** |
| - La bûche glacée Trio (Dacquoise amande, sorbet stratiaciella, sorbet framboise, pistache)    | 39.50 €*** |
| - La couronne de Noël (Glace vanille, sorbet framboise, dacquoise chocolat) <b>Min 8 pers.</b> | 53.50 €*** |

Notre magasin sera ouvert les vendredis 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 %)

*Nos Meilleurs Vœux 2023*

