

# L'Atelier « Cooking and Go »

2021-2022

*Certains produits sont absents de notre carte en raison des hausses de prix incontrôlables (ex : Homard)*

*Merci de votre compréhension.*

## À l'apéritif

- |  |         |
|--|---------|
| - Assortiment de zakouski « classiques » (16 p.) à réchauffer (vidés fromage, croques, etc.) | 18.00 € |
| - Assortiment de zakouski « thaïs » (16 p.) à réchauffer                                     | 18.00 € |
| - Mousse de crevettes grises à toaster (250 gr) avec toast                                   | 9.50 €  |
| - Mousse de foie gras d'oie à toaster (250 gr) avec toast                                    | 9.50 €  |

## Caviar

- |   |                 |                  |
|---|-----------------|------------------|
| -Caviar Belge « Gold Label »            | 50 gr : 80€     | 125 gr : 197€    |
| -Caviar Belge « Osietra »               | 50 gr : 112€    | 125 gr : 276.50€ |
| -Caviar Belge « Beluga »                | 50 gr : 261.00€ | 125 gr : 651.00€ |
| -2 Cuillères en Nacre Offerte par boîte |                 |                  |

## Les entrées froides

- |  |                |
|--|----------------|
| - Foie gras de canard cuit au bloc, chutney d'ananas, brioche et gelée de Porto      | 12.90 €/100 gr |
| - Foie gras d'oie cuisson lente, brioche légère, compote oignon et gingembre, gelée  | 17.30 €/100 gr |
| - Ballottine de saumon fumé, mousse légère de truite fumée, caviar de hareng         | 16.50 €**      |
| - Notre saumon fumé extra-doux et garnitures (140 gr.)                               | 16.00 €        |
| - Crème brûlée de foie gras de canard, confit de figue                               | 15.50 €**      |
| - Salade folle de légumes verts, foie gras d'oie, caille fumée, langouste au romarin | 24.00 €**      |

## Les entrées chaudes

- |   |               |
|---|---------------|
| - Nage de Turbot et Saint-Jacques Noilly Prat, morilles et fèves de soja                  | 22.50 €       |
| - Cœur de ris de veau meunière, pomme Calvados  | 24.00 €**     |
| - Bisque de crevettes grises et homard, garnitures (1 litre pour 3 pers.)                 | 22.50 €/litre |
| - Lasagne de crabe et homard, sauce Nantua  | 17.00 €       |
| - Noix de Saint-Jacques, purée de panais à la truffe, foie gras poêlé, sauce Chablis      | 22.00 €**     |
| - Dos de Saint-Pierre rôti sur la peau, flan de chicons et crevettes grises, sauce bisque | 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> | 19.90 € |
| - Filet de biche sauce Arlequin, fruits confits et noisettes torréfiées  | 27.50 € |
| - Râble de lièvre à la royale, poire pochée à la cannelle, purée de céleri, witloof braisée  | 27.00 € |
| - Caille farcie aux truffes et céleri confit, sauce Porto  | 21.50 € |
| - Côte de veau de lait cuite à 45°C, morilles et vin jaune, pomme dauphine   | 21.00 € |
| - Poule faisane rôtie à la Brabançonne, pommes persillées  | 21.50 € |
| - Filet de bar à l'Indienne, curry léger, crevettes grises et crabe des Neiges, duchesses  | 28.00 € |
| - Nage de Turbot et Saint-Jacques Noilly Prat, morilles et fèves de soja   | 26.50 € |

## Le coin végétarien

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| - Tartelette aux herbes, mousse de chèvre aux olives, petits légumes croquants   | 13.90 €                       |
| - Aubergine grillée, crème de mozzarella, crumble de parmesan et tomate confite  | (entrée)12.50 € (plat) 20.00€ |
| - Notre lasagne de légumes grillés, béchamel aux poivrons doux, pesto de basilic | 15.00 €                       |

Pour le 1<sup>er</sup> janvier 2022 (Enlèvement le 31 décembre 2021)

**Choucroute royale au Champagne (5 viandes) 18.00 €**

**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

Terrine de caille fumée, foie gras de canard, abricots moelleux

\*

Noix de Saint-Jacques à l'indienne

\*

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

Cox farcie, purée de céleri, chicon

\*

Bûche « Sedovica »

(Crèmeux spéculoos, biscuit chocolat, mousse chocolat)

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

**59.50 €/pers. TVA comprise. \*\***

Zakouski offerts (3pp) à partir de 2 menus

### Menu de Nouvel An

Ballottine de saumon fumé, mousse légère de truite fumée, caviar de hareng

\*

Dos de Saint-Pierre rôti sur la peau, trompettes de la mort et Chablis

\*

Noisette de chevreuil, grand veneur, céleri rave confit

\*

Gâteau de l'an «Le Prali Passion »

(Mousse pralinée amandes noisettes, crèmeux passion)

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

**59.50 €/pers. TVA comprise. \*\***

Zakouski offerts (3pp) à partir de 2 menus

\*\*\* **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 Manguo (Sorbet manguo, sablé Breton, fruit de la passion, caramel) 39.50 €\*\*\*
- La couronne de Noël (Glace Vanille, sorbet framboise, dacquoise chocolat) **Min 8 pers.** 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 2022*