

L'Atelier « Cooking And Go »

2020-2021

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 zakouski « froids » (16 p.) (macaron, mini Caroline, tortillas Saumon). 19.00 €
- Assortiment de zakouski « classiques » (16 p.) à réchauffer (vidés fromage, croques,...). 18.00 €
- Assortiment de zakouski « thaïs » (16 p.) à réchauffer. 18.00 €
- Mousse de canard colvert à toaster (250 gr). 8.75 €
- Mousse de Crevettes grises à toaster (250 gr). 8.75 €
- Mousse de Foie gras d'oie à toaster (250 gr). 8.75 €

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
- Panna cotta de petits pois, pickles de carottes, Saint-Jacques et thon rouge. 18.50 €**
- Notre saumon fumé extra-doux et garnitures (140 gr.). 16.00 €
- Ballotine aux trois merveilles (saumon fumé, saumon d'Ecosse, homard). 18.00 €**
- 1/2 homard en « Bellevue », salade verte, mayonnaise, tomate céleri rave. 23.50 €
- Pavé d'espadon snacké à l'huile de sésame, sushi de betterave, mayonnaise wasabi. 18.50 €**

Les entrées chaudes

- Nage de homard au Champagne, petites fèves du moment, pépites de légumes. 26.00 €
- Cœur de ris de veau meunière, jus réduit de Porto, chips de panais et racines de persil. 24.00 €**
- Bisque de homard et garnitures (1 litre pour 3 pers.). 22.50 €/litre
- Lasagne de crabe et homard, sauce Nantua. 16.00 €
- Papillote de noix de Saint-Jacques, parfum de citronnelle, façon thaï. 18.00 €
- Ravioles de cèpes, grand veneur aux champignons et jus caramélisé, foie gras de canard poêlé. 21.50 €**

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 Arlequin, fruits confits et noisettes torréfiées. 25.50 €
- Noisettes de chevreuil grand veneur, purée de patate douce, céleri confit. 27.50 €
- Râble de lièvre à la royale, poire pochée à la cannelle, purée de céleri, witloof braisée. 27.00 €
- Tournedos de veau de lait aux champignons des bois, pomme dauphine, chicons braisés. 19.50 €
- Poule faisane rôtie aux morilles, cuisses en Parmentier pour la repasse. 21.50 €
- Filet de bar en Parmentier de crevettes grises, herbes fraîches sauce Chablis. 28.00 €

Le coin végétarien

- Aubergine grillée, crème de mozzarella, crumble de parmesan et tomate confite (entrée). 12.50 €
- Mon végi-burger, guacamole au wasabi, sauté de légumes oubliés. 19.00 €
- Notre lasagne de légumes grillés, béchamel aux poivrons doux, pesto de basilic. 15.00 €

Pour le 1^{er} janvier 2021 (Enlèvement le 31 décembre 2020)

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

Foie gras de canard cuit au bloc, chutney d'ananas, brioche et gelée de Porto

*

Papillote de noix de Saint-Jacques, parfum de citronnelle, façon thaï

*

Dinde façon « Cooking and Go » sauce Périgourdine, farcie et tranchée
Cox farcie, purée de céleri, chicon

*

Bûche « Pistachio »

(Dacquoise amande pistache, croustillant praliné, crémeux pistache)

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

58.00 €/pers. TVA comprise. **

Zakouski offerts (3pp) à partir de 2 menus

Menu de Nouvel An

Panna cotta de petits pois, pickles de carottes, Saint-Jacques et thon rouge

*

Ravioles de cèpes, grand veneur aux champignons et jus caramélisé, foie gras de canard poêlé

*

Caille farcie aux truffes et céleri confit, jus de Porto

*

Gâteau de l'an « Kalamango »

(Noix de coco, coulis de mangue et kalamansi (agrume), crémeux, dés d'ananas et mangue)

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

58.00 €/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.)

-La bûche glacée Piémont (Sorbet mangue-passion, parfait glacé praliné, nougatine) 38.50€***

-La bûche glacée au chocolat (Biscuit Chocolat, crème glacée chocolat, sorbet chocolat au lait) 38.50€***

-L'Igloo (Glace Vanille, crème glacée café, glace chocolat Macaé) 38.50€***

Notre magasin sera ouvert les jeudis 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 2021