



2018-2019

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 saumon fumé œufs de hareng, parfait jambon/céleri).	17.00€ ***
-Assortiment de zakouski « Classique » (16p) à réchauffer (vidé fromage, croque, ...)	18.00€
-Assortiment de zakouski « Thaï » (16p) à réchauffer	18.00€
-Les mini potages pour 6 pers (Bisque de homard, consommé de faisán, cerfeuil)	10.00€

**Les entrées froides**

-Foie gras d'oie cuisson lente, brioche légère, compote oignon gingembre, gelée.	17.30€/100 gr
-Marbré de caille, foie gras de canard et abricots moelleux	12.50€
-Notre saumon fumé extra-doux et garnitures (140gr)	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	22.50€
-Salade folle de Saint-Jacques marinées et saumon fumé aux truffes	22.00€**
-Mousse de chèvre, avocat, aiguillettes d'anguille fumée, tomate Roma fraîchement mondée	15.50€**

**Les entrées chaudes**

-Nage de homard, façon Thaï, légumes croquants aux saveurs parfumées	25.00€
-Méli-mélo de coucou de Malines et ris de veau aux écrevisses, sauce armoricaine	22.00€**
-Bisque de homard et garnitures (1litre pour 3 pers.)	24.00€/Litre
-Lasagne de crabe et homard, sauce Nantua	15.50€
-Noix de St-Jacques rôties, suez de Witloof aux crevettes grises	19.00€**
-Filets de sole à l'indienne (Curry, crevettes, king crabe, poivrons)	18.50€

**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 girolles, pomme Anna, chicons braisés	19.50€
-Poule faisane rôtie aux morilles, cuisses en Parmentier pour la repasse	21.50€
-Nage de sole, turbot et bar de ligne, crème de Chablis aux petits légumes	25.50€

Pour le 1<sup>er</sup> janvier 2019 (Enlèvement le 31 décembre 2018)

Choucroute royale au Champagne (5 viandes) 18.00€

**Sur réservation uniquement**

### Menu de Noël

Foie gras d'oie cuisson lente, brioche légère, compote oignon gingembre, gelée

\*

Lasagne de crabe et homard, sauce bisquée

\*

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

Cox farcie, purée de céleri, chicon.

\*

Tutti Fruiti

(Coco, Passion, Mangue, très frais)

(Bûche de 4/6/8/10 pers/ si nombre impair +5.50€)

**57.00€ p/pers. TVA comprise.**

Zakouski offerts (3pp) à partir de 2 menus

### Menu de Nouvel An

Marbré de caille, foie gras de canard et abricots moelleux

\*

Noix de St-Jacques rôties, suez de Witloof aux crevettes grises

\*

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

\*

Prali Passion

(Praliné / passion / noisettes et chocolat)

(Gâteau de 4/6/8/10 pers/ si nombre impair +5.50€)

**57.00€p/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)**

Nos magasins seront ouverts les lundi 24 et 31 décembre de 8h30 à 16h30.

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

### Wavre

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

L'atelier « Cooking And Go », Chaussée de Louvain, 211 à 1300 Wavre.

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