

L'intra muros - Menu de fêtes

Avenue Charles Deliège 35, 7130 Binche - 0476/625.808 - traiteur.sinzot@skynet.be

Nos entrées

- Le baluchon de saumon fumé au chèvre frais, crevettes grises et herbes du jardin 12,50 €
- Les petites brochettes de dos de cabillaud et scampis, crème de pois infusée au lard 14,00 €
- La ballotine de barbue et gambas en robe de forêt noire, tombée de pleurotes et chicons, jus corsé 14,00 €
- L'assiette nordique 16,50 €
½ homard, tomate crevettes grises, darne de saumon, terrine de truite au jambon de pays, salade de scampis et saumon fumé
- Les ris de veau en croûte de noix, crème de foie gras et nid de tagliatelles 16,00 €

Nos potages au litre

- La bisque de homard 7,00 €
- La crème de courgettes au lait de coco, curry et tomates 5,50 €

Nos plats

- La marmite du marin pêcheur au jus de truffes 26,00 €
- Le pavé de biche au spéculoos 22,50 €
- Le suprême de volaille aux champignons des bois 20,50 €
- La papillote de porcelet au vin rouge et pain d'épices 18,50 €
- La couronne d'agneau au beurre de thym 21,50 €

Nos plats sont servis avec gratin de pomme de terre, lasagne de légumes et ballot de haricots verts

Nos desserts

- Le tiramisu aux spéculoos et citron vert 7,00 €
- Le cheesecake, glaçage à l'orange et coulis de fruits rouges 7,00 €
- Notre production de foie gras maison 9,5 € les 100 gr
- Possibilité de buffet dès 6 personnes

Tous nos plats sont à emporter le 24 et 31 décembre suivant rendez vous ou possibilité de livraison avec supplément