



Menu des fêtes :

1 entrée (chaude ou froide) + 1 plat + 1 dessert 45€

2 entrées (1 froide et 1 chaude) + 1 plat + 1 dessert 55€

Les entrées froides :

- * Terrine de foie gras maison (Supplément de 5€) ;
- * Variation de saumon : tartare, gravlax, Bellevue ;

Les entrées chaudes :

- * Parmentier de joue de bœuf sauce à la truffe ;
- * Saint-Jacques poêlées et butternut dans tous ses états ;

Les plats :

- * Demi-homard gratiné aux herbes fraîches et jus corsé de homard (Supplément prix du jour) ;
 - * Filet de volaille aux cèpes et jus épicé ;
 - * Filet de biche rôti, légumes oubliés et jus corsé ;

Les desserts :

- * Bûche vanille et fruits rouges ;
- * Bûche chocolat blanc et fruits exotiques ;
 - * Bûche trois chocolats ;



Le plateau de fruits de mer : 45€/personne

- 🦞 1/2 Tourteau
- 🦞 Gambas
- 🦞 6 Huitres normandes
- 🦞 Langoustines
- 🦞 Crevettes bouquet
- 🦞 Crevettes grises
- 🦞 Bulots
- 🦞 Bigorneaux
- 🦞 Sauces mayonnaise et cocktail



Supplément prix du jour pour le demi-homard

Nos produits préparés :

🦞 Homard froid en Bellevue et ses garnitures	prix du jour
🦞 Terrine de foie gras de canard maison	13€/100g
🦞 Saumon fumé maison	3,50€/100g
🦞 Tourteau cuit (±500g)	12€/pièce

Nos produits à cuisiner soi-même :

🦞 Saint-Jacques boulonnaises	3,00€/pièce
🦞 Homard européen vivant (400/600g ou 600/800g)	prix du jour
🦞 Huître Gillardeau n°3	3,00€/pièce
🦞 Huître fine Claire n°3	1,60€/pièce
🦞 Langoustines 10/15	prix du jour
🦞 Filet de chevreuil	45€/kg

Comment commander ...

La maison d'Emile 065/35.52.55 ou info@lamaisondemile.be

Réservations avant le 21 décembre 2022 pour le service traiteur de Noël (des 24 et 25 décembre).

Réservations avant le 28 décembre 2022 pour le service traiteur de Nouvel an (des 31 décembre et 1 janvier).

Un acompte de 50% vous sera demandé pour confirmation de la réservation sur le compte ING : BE74 3631 5783 5107

Communication : nom de la commande et date d'enlèvement.

Vos commandes seront disponibles les 24 et 31 décembre entre 14h et 17h au restaurant. Pour les autres dates de 10h à 12h.

**Nous vous souhaitons d'ores
et déjà de joyeuses et
restauratives fêtes de fin**

Première édition

Retrouvons-nous, dans une ambiance festive « sport d'hiver », sur notre terrasse chauffée animé par le DJ **Vincent NOUN** pour les vœux de la Maison d'Emile le **7 janvier 2023**, à partir de **18h00** jusqu'à minuit.

Petite restauration : planche, bar à huitres, bar à vin et champagne,...

L'équipe de la maison d'Emile



Menu Traiteur fin d'année



Route d'Ath 48
B-7050 Mansuy-Saint-Jean, Jurbise



Tél. : 065 35 52 55
info@lamaisondemile.be
N°TVA : BE 0646.974.063