



La Howarderie
vous présente son
Menu de Noël et de Nouvel an

Menu de Noël et Nouvel an

Amuse-bouches

Assortiment 3 verrines:
Thon mi-cuit, saveurs orientales
Salade de truite fumée
Mousse de foie gras, canard fumé

Entrées

1/2 Homard à l'armoricaine (chaud) (+6€)
ou
6 huîtres crues (3 natures et 3 au Chardonnay)
ou
Cassolette de St. Jacques gratinée
ou
Carpaccio de bœuf au foie gras, roquette, toast

Plats

Couronne de cerf, sauce à la truffe, gratin dauphinois, navets,
girolles, choux de Bruxelles
ou
Dos de cabillaud, crevettes grises, grenailles, salsifis, sauce vin blanc
ou
Suprême de pintade, sauce porto, pommes duchesse aux amandes,
purée de céleri, poire au vin

Desserts

Biscuit chocolat poire caramélisée, mousse au caramel
ou
Macaron pistache-framboise
ou
Orange à la Turque

€45,50

Suggestions apéritifs et vins:

Apéritif:

Punch maison 1l - 15€
Picon 'Commynes' vin blanc maison 1l - 17€
Cava Chic Barcelona, Brut 12€
Champagne Moutard Père & Fils, Grande Cuvée Brut 25€
Jus de pomme maison BIO 75cl - 2,5€

Vin blanc:

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Domaine de la Vinçonnaire 14€
Domaine Magnaut, Colombard, Côtes de Gascogne 12€

Vin rouge:

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine du Fondis 14€
Château La Braulterie de Peyraud, première côtes de Blaye 13€

Carte traiteur

Amuse-bouches

- Verrine de thon mi-cuit, saveurs orientales €2/pc.
- Verrine de salade de truite fumée €2/pc.
- Verrine de mousse de foie gras, canard fumé €2/pc.
- Assortiment 3 charcuteries coupées à la Berkel €6/2pers.
- Assortiment croquettas de luxe €10 (12pièces)
- Terrine de lièvre maison (500g) €10 + €2 caution
avec confiture d'oignons ou de figues (€2)
- Foie gras maison par 100 g €70/kg

Entrées

- Soupe de potiron avec garniture (croûtons, ciboulette, canard fumé) €9/litre
- Bisque de crevettes avec garniture (croûtons, ciboulette, crevettes grises) €12/litre
- 1/2 Homard à l'armoricaine (chaud) €19
- 6 huîtres crues (3 natures et 3 au Chardonnay) €13
- Cassolette de St. Jacques gratinée €13
- Carpaccio de bœuf au foie gras, roquette, toast €15

Plats

- Couronne de cerf, sauce à la truffe, gratin dauphinois, navets,
girolles, choux de Bruxelles €24
- Dos de cabillaud, crevettes grises, grenailles, salsifis, sauce vin blanc €22
- Suprême de pintade, sauce porto, pommes duchesse aux amandes,
purée de céleri, poire au vin €20

Plats enfants

- Macaroni jambon-fromage €8
- Boulettes maison à la sauce tomate (1 / 2 / 3 pc.), purée €6 / €9 / €12
- Vol-au-vent, feuilleté, purée €9

Dessert

- Biscuit chocolat poire caramélisée, mousse au caramel €6,5
- Macaron pistache framboise €6,5
- Orange à la Turque €6,5

Bûches glacées

(€3,5/pers. min. pour 2 personnes)

- 3 parfums au choix:
 - vanille-spéculoos
 - vanille-oréo
 - vanille-café

Info & commande

Restaurant La Howarderie

Rue de la Howarderie 9, 7783 Le Bizet

info@lahowarderie.be

0032.56.58.89.65

Commandez **avant le 20 décembre 2020** pour Noël et
avant le 27 décembre 2020 pour Nouvel An.

Les commandes sont à retirer :

le 24 & 31 décembre 2020

entre 13h et 18h

le 25 décembre 2020 et le 1er janvier 2021

entre 10 et 12 h

*Idées cadeaux ou à ajouter à votre
commande:*

Chèque cadeau de La
Howarderie ou de la
How'Hache

500 g pralines 12€
de L'Artisan à Le Bizet

Milieu de table couleur
vert-blanc-doré ou
rouge-blanc-doré 25€
(30 cm x 15 cm)
Petit Potuz à Le Bizet

