



CARTE À EMPORTER / À LIVRER  
LA HOWARDERIE [CHEZ VOUS]

19, 20 ET 21 FÉVRIER 2021

Amuses bouches

Assortiment charcuterie coupé à la Berkel 4.5€/pers

Terrine de lièvre Maison (Bocal de ±500g) 10€ + 2€ caution  
Confiture d'oignons ou figues en accompagnement de la Terrine +2€

Mélange de croquettas à frire (fromage, crevettes, coucou de Malines, scampi, saumon, vol-au-vent) 10€/12pc.

Entrées

Carpaccio de saumon et turbot parfumé à l'aneth 13€

Bouchée à la Reine ris de veau, salade 13€

Plats

Bouchée à la Reine aux ris de veau, salade, purée 19€

Cuisse de canard, gratin dauphinois, sauce poivrade, légumes d'hiver 16€

Jambonneau, gratin dauphinois, sauce moutarde, légumes d'hiver 17€

Skrei (cabillaud), purée, bisque de crevettes, poireaux, pleurotes 20€

Filet de poulet, sauce maroilles, purée, légumes d'hiver €12



## Desserts

Red velvet cake 6,5€  
Tiramisu spéculoos 4€

## Glaces artisanales

Par pot individuel 3€/coupe:

6 parfums: Oréo / Caramel beurre salé / Dame blanche / Dame noire /  
Café / Spéculoos

Par litre:

Glace Maison vanille 8€/litre  
Glace Maison spéculoos 9€/litre  
Glace Maison Caramel beurre salé 10€/litre  
Glace Maison Cookie dough 10€/litre

## Jus / Cocktails

Jus de pommes maison BIO 75cl - 2.5€  
Picon 'Commynes' Vin blanc du patron 75cl - 13€  
Punch exotique 75 cl - 11€  
Limoncello maison 50cl - 19€



LES PLATS SONT PRÊTS À RÉCHAUFFER CHEZ VOUS  
LES COMMANDES SONT À PASSER AU MINIMUM 2 H AVANT RETRAIT. POUR LES  
LIVRAISONS, LES COMMANDES SONT À PASSER JUSQU'AU SAMEDI 14H.

COMMANDE À RETIRER AU RESTAURANT  
ENTRE 10H ET 12H LE SAMEDI ET DIMANCHE  
ENTRE 16H ET 19H LE VENDREDI ET LE SAMEDI  
OU  
EN LIVRAISON ENTRE 16H ET 19H LE SAMEDI  
(+2€ DANS UN RAYON DE 20KM)

MOYEN DE PAIEMENT: ESPÈCES, VIREMENT BANCAIRE (BE35 7320 5321 2837),  
CARTE BANCAIRE, PAYCONIQ, CHEQUES CPAS ET CHEQUES DE CONSOMMATION

TOUTE LA VAISSELLE EST RÉUTILISABLE ET RECYCLABLE ET PEUT ÊTRE PASSÉE AU LAVE-VAISSELLE.