

Carte traiteur Noël & Nouvel An 2025-26

Formule à

60€

1 entrée froide au choix
1 entrée chaude au choix
1 plat au choix
1 dessert

(Pain et beurre compris)
+10€/pers. de suppl. si Fromages

Ou

Choisir
à la carte
aux prix
par personne
indiqués
ci-dessous

Les entrées

15 €

**La belle tranche de terrine de chevreuil
& foie gras de canard façon Richelieu**
Confit d'oignons, céleri rémoulade à la tartufata

16 €

La truite saumonée d'Ondenval
Préparée comme un gravlax & fumée par nos
soins, quinoa, blinis, sauce acidulée aux herbes

16 €

**Les 12 escargots
de Warnant gratinés**
Au beurre aux herbes & à l'ail

20 €

Le feuilleté de fruits de mer
Marinière crémée au champagne,
le tout gratiné au vieux Comté

18 €

Les deux ravioles de Homard
Sauce Homardine, truffes, gremolata

Les plats

Tous nos plats sont accompagnés d'un sauté de champignons, d'une mousseline de légumes,
d'un écrasé de pommes de terre au beurre et à la tartufata

22 €

Suprême de coucou de Malines
Sauce crème aux champignons

22 €

Le médaillon de dos de cabillaud
Sauce au vin blanc, citron & gingembre

22 €

Le fameux civet de biche
Mijoté à la bière de Rochehaut
et au sirop Charlier

Les plateaux de fruits de mer

60 €

Plateau royal

- 1 crabe cuit +/- 500g
- 100 gr bulots cuits
- 100 gr bigorneaux cuits
- 8 pce crevettes roses cuites
- 50 gr crevettes grises jumbo
- 6 huîtres N°3
- 2 pce rince doigts
- 2 pce beurre portion 1/2 sel
- citron
- mayonnaise
- sauce cocktail

90 €

Plateau royal homard

- 1 homard 400-500 g en belle vue
- 4 pinces de crabe cuites
- 100 gr bulots cuits
- 100 gr bigorneaux cuits
- 8 pce crevettes roses cuites
- 50 gr crevettes grises jumbo
- 6 huîtres N°3
- 2 pce rince doigts
- 2 pce beurre portion 1/2 sel
- citron
- mayonnaise
- sauce cocktail

Les fromages

12 €

L'assortiment de 6 fromages régionaux
Accompagné de sirop Charlier,
fruits secs, confit d'abricot et pain
aux noix, figues & noisettes

9 €

Les desserts

9 €

Le Choco noisette
Entremets au chocolat Gianduja, noisettes

9 €

L'Entremet fruits de la passion & vanille
Bavaroise à la vanille de Madagascar,
insert fruits de la passion

9 €

La traditionnelle bûche de Noël

Les petits plus qui font que c'est la fête !

Divers & Extras

16 €

Les 12 petites croquettes au fromage de Rochehaut

A frire vous-même

35 €

Le plateau apéro pour 4 personnes (20 pièces)

4 x verrine Pana-cotta au fromage de chèvre et tartare de betterave

4 x croquette de crevettes

4 x chou farci à la mousse de foie gras

4 x macaron parmesan & truffe

4 x roulé au saumon fumé et crème à l'aneth

16,90 €

Les Fines Bulles de l'Auberge

(Crémant d'Alsace - Domaine Koehly - 75 cl)

40 €

La bourriche d'huîtres N° 3 (24 pièces)

30 €

Le plateau de mignardises sucrées comme à L'Epi d'Or (20 pièces)

4 x macaron

4 x cannelé Bordelais

4 x pâte de fruits

4 x verrine crème brûlée

4 x chocolat praline « Manon »



Conditions de réservation

Pour toute réservation prévue pour

le 20, 21, 22, 23 décembre, merci de passer votre commande avant le **17 décembre**

le 24, 25, 26 décembre, merci de passer votre commande avant le **21 décembre**

le 27, 28, 29, 30 décembre, merci de passer votre commande avant le **24 décembre**

le 31 décembre, 1, 2, 3 et 4 janvier, merci de passer votre commande avant le **28 décembre**

Les commandes doivent être passées par mail à l'adresse eloise@aubergederochehaut.com
ou par téléphone au 061/46.10.00

