

# Merry Christmas

& Happy New Year

Toute l'équipe du traiteur Spronck-Charlier  
vous souhaite ses meilleurs voeux

Menu 2018 - 2019

**Spronck  
Charlier**  
Traiteur Gourmand



*La gastronomie  
est l'art d'utiliser  
LA NOURRITURE  
pour créer du bonheur*

THEODORE ZELDIN

**La fontaine aux Pies  
vous reçoit pour vos mariages  
et toutes vos fêtes**

2, rue de la Fontaine - 4606 Saint-André

Tél. : 087 68 62 50 - 0497 79 27 20

facebook.com/traiteurspronck  
www.traiteurspronck.be

## Les amuse-bouches

Les 20 zakouskis froids assortis .....21,00€  
(ravioli de crabe, mœlleux mousse de caille, wraps de saumon fumé, carré de saumon aux herbes)

Les 20 zakouskis chauds assortis «Prestige». 20,00€  
(cuisse de caille au miel, feuilleté saumon, feuilleté de chèvre au miel, wraps italien - parme mozzarella)

Les 20 zakouskis Junior ..... 17,00€  
(croque-monsieur et quichettes lardons)

Les 12 verrines apéritives assorties ..... 15,00€  
(mousse de truite fumée et coulis de poivrons rouges, mousse de foie gras et confit, chèvre frais et saumon fumé)



## Les entrées froides traditionnelles

La terrine 3 saveurs..... 22,89€/Kg  
(saumon, merlan, épinard)

La terrine de sole et saumon, ..... 28,26€/Kg  
cœur de saumon fumé et persil

Le saumon fumé «dans notre atelier» . 46,30€/Kg

Le saumon Belle Vue (Sauvage Canada) ..36,60€/Kg

Le saumon Belle Vue décoré en gelée .. 39,60€/Kg

## Les potages

La soupe de poissons .....8,00€/litre

Velouté de potiron et patate douce ...7,50€/litre

La bisque de homard ..... 14,00€/litre

## Les entrées chaudes traditionnelles

La coquille Saint-Jacques à la crème ...6,70€/pce

La coquille de scampis crème-ail .....4,60€/pce

Les filets de sole aux petits légumes ...5,55€/pce

servi dans ravier en porcelaine .....8,75€/pce

## Les entrées froides «Spécial Fêtes»

La coupe du pêcheur ..... 10,50€  
Mini tomate-crevettes grises, saumon cuit, saumon fumé, brochette de scampis, crudités et sauce+ 10€ de caution pour la coupe

Marbré de foie gras de canard, ..... 14,50€  
petite salade vinaigrette au noix, confit d'échalotes, gelée au porto, pain brioché

Le foie gras de canard..... 14€/100gr  
de la Canardière préparé par nos soins

La terrine de chevreuil, .. .....8,95€  
chutney d'oignons rouges fruits secs grillés et pain à toaster

Le filet de plie/saumon/scampis.....8,95€  
mayonnaise crémeuse au curry et légumes en pickels



## Les entrées chaudes «Spécial Fêtes»

Les 6 huîtres grillées au champagne ..12,60€

Les scampis géants poêlés, ..... 9,50€  
sauce crémeuse, petits légumes et feuilleté pavot

Le demi-homard .....21,00€  
décortiqué au vin blanc et bisque légère, légumes croquants, baguette croustillante

Les 2 belles Saint-Jacques grillées ..... 11,90€  
et scampis, choux pointu / pain sarrazin soufflés

## Les plats «Spécial Fêtes»

Le filet de biche de notre ami Hervé, ..... 23,50€  
réduction au cassis, betteraves rouges grillées, poire  
au vin rouge, quelques champignons et gâteau de  
pommes de terre et céleri, crumble aux épices

Le suprême de pintadeau ..... 15,50€  
jus à l'estragon et moutarde à l'ancienne, Butternut  
en purée, glacés et en pickels; tuile de lard, oignons  
caramélisés et grenailles aux échalottes

Le filet mignon de veau sauce cêpes ..... 19,50€  
poêlée de champignons, légumes glacés, purée de  
pommes de terre revisitée au reblochon, cumin, pi-  
gnons de pin et noisettes torréfiées

Le civet de biche à l' ancienne ..... 15,50€  
(airelles, marrons, lardons champignons), petite  
poire au vin rouge, grenailles lardées

Possibilité de prendre uniquement la viande en sauce. 29,50€/kg  
(compter 300 gr par personne)

## Le buffet froid ..... 24,50€

(dressé sur assiette ou sur plat en fonction du nombre)  
Mélange de crudités, salade de pommes de terre,  
salade de pâtes au saumon, saumon cuit en Belle Vue  
et sa mousse, saumon fumé maison, mini tomate-  
crevettes grises, scampis marinés au citron vert,  
brochette de filet de poulet mariné, poire à la mousse  
de caille, sauce cocktail et ciboulette



## Le menu plaisir ..... 36,00€

A partir de 2 personnes

Le filet de plie / saumon / scampis, mayonnaise  
crèmeuse au curry et légumes en pickels

La belle coquilles Saint-Jacques grillée et la gambas,  
choux pointu / passion, sarazzin soufflé

Le suprême de pintadeau, jus à l'estragon et mou-  
tarde à l'ancienne, Butternut en purée, glacé et  
en pickels; tuile de lard, oignons caramélisés et  
grenailles aux échalottes

La poire pochée farcie... à la mousse vanille, crème  
anglaise parfumée au Rhum, amandes croquantes

Douceurs pour terminer

## Le Cocktail dînatoire ..... 27,00€

+ 3 € de caution

Servi en verrines préparées, à partir de 4 personnes  
A déguster assis ou debout, selon votre envie

### Les Froids

Plie/saumon/scampis accompagné de ces petits  
légumes, mayonnaise relevée au curry

Crèmeux au potiron, lard fermier et noisette

### Les chauds

Focaccia chaude cheese cream / pesto / mozzarella /  
tomates confite

La Saint-Jacques grillée et scampis en brochette,  
choux pointu passion

Le suprême de pintadeau, jus à l'estragon et mou-  
tarde à l'ancienne, légumes glacés

### Et pour terminer

La brochette de raisins au chocolat comme à la foire

La verrine poire pochée et mousse vanille, miroir  
chocolat et crumble amandes



## Les plateaux pierrade / plancha

**Pierrade** ..... 8,95€/pce  
Poisson pané maison, coquille Saint-Jacques fraîche, scampis, saumon, rouget, dorade (et cuisses de grenouilles si désirées) - 250 gr/personne



## Les plateaux fondue / wok

**Plateau Fondue** ..... 8,95€/pce  
Médailon de sole et saumon, perche, dorade, cabillaud, scampis, ... - 250 gr/personne

**Plateau Fondue Fête** ..... 10,30€/pce  
Plateau fondue + gambas + noix de Saint-Jacques fraîche - 300 gr/personne

Accompagné de beurre à l'ail, beurre de crustacé et citron

Petits légumes à réchauffer pour fondue .. 17,00€/kg  
± 150 gr/personne

Si nécessaire, prévoir le fumet ..... 1,50€/litre

Et bien sûr, les poissons frais et crustacés aux meilleurs prix du marché.

## Les plateaux crustacés

Les plateaux sont accompagnés de petits légumes, salades mélangées, citron et sauces ciboulette / tartare / cocktail.

**Homard\*** .....  
½ homard froid garni

**Crustacé\*** .....  
½ homard, 5 langoustines, 5 gambas, crevettes jumbo

**Royal\*** .....  
½ homard, 5 langoustines, 5 gambas, 6 huîtres, bigorneaux

**Maison** ..... 27,50€  
3 langoustines, 3 gambas, saumon cuit et saumon fumé, mousse de truite, terrine de poisson, pic scampis marinés au citron vert, sauces, crudités et salade de pommes de terre

Possibilité d'ajouter des tourteaux et pinces de crabes.

\*Prix disponible à partir du 15/12

Afin de pouvoir vous offrir nos meilleurs services, nous vous demandons de passer vos commandes

- avant le 20/12 pour le réveillon de Noël
- avant le 27/12 pour le réveillon du Nouvel An

Passé ce délai, nous ne pouvons vous garantir la livraison de tous nos produits.



Avec tous les plats «Spécial Fêtes» se trouve une fiche explicative :  
«Comment réchauffer et dresser»

Les commandes seront disponibles au magasin,  
10 rue les Trixhes - 4890 Froidthier,  
les lundis 24 et 31 décembre de 8h00 à 15h00.



poissonnerie  
**SPRONCK**