



Votre menu Traiteur Fêtes de fin d'année

Amuses-bouches · Entrée froide & chaude
Plats au choix · Dessert

N'hésitez pas à accompagner votre repas avec
les vins sélectionnés par le Grand Maur, mais aussi un
assortiment de fromages en supplément.

Des fiches conseils pour réchauffer
les préparations choisies vous seront fournies.

Joyeuses Fêtes !

Commandes jusqu'au 19 décembre pour le service de Noël
et jusqu'au 26 décembre pour le service Nouvel An.

Enlèvement par vos soins les 24 décembre
et 31 décembre entre 12h & 15h.



carte
cadeau

Le plaisir d'offrir une escapade gourmande

à commander sur place ou
par téléphone au 087 77 36 16



Cécile Lontin et Gwenn Jehin

Route de Barisart, 209 - 4900 SPA • Tél. : +32 (0) 87 77 36 16
www.legrandmaur.com | E-mail : info@legrandmaur.com



SERVICE TRAITEUR FÊTES DE FIN D'ANNÉE



LE GRAND MAUR
RESTAURANT - CHAMBRES



Noël

Amuses bouches

- * Sablé au foie gras et pistaches
- * Pannacotta de chou-fleur, crevettes grises, brocoli, aneth
- * Riz rouge de Camargue, chou rouge, fruits secs, huile de noisettes



1^{ère} entrée froide

Gravlax de cabillaud, blinis, gelée de yuzu, grenade, tobiko, crème aromatisée au wasabi



2^e entrée chaude

Saint Jaques, crème de butternut à l'orange, zestes d'oranges confits, pancetta, céleri au miel, noisettes grillées



Plats au choix

Lasagne de homard aux petits légumes, crème de safran
OU

Filet de biche cuit basse température, mousse de pommes de terre et chou vert, potiron, cannelle, jus myrtilles, poire au sirop et épices



Dessert par Rudy Demartin

Bûche chocolat : biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat, glaçage chocolat



Nouvel An

Amuses bouches

- * Tartare de saumon fumé et frais, blinis, herbes fraîches, crème, aneth, huile citron
- * Houmous de patate douce, pois chiches grillés, huile citron
- * Gougère au Sarté



1^{ère} entrée froide

Terrine de faon et foie gras, confiture d'oignons et pommes, potiron, spéculoos, pain noix et raisins



2^e entrée chaude

Lieu jaune en croûte de cerfeuil, poireaux, mousse crémeuse panais



Plats au choix

Pot au feu «Terre & Mer», volaille BIO, ris de veau, langoustine, légumes de saison, jus crémeux parfumé aux Bulles Belges
OU

Filet de biche cuit basse température, coing, fruits secs, racine de persil, châtaignes, sésame, café, sauce vin rouge et airelles



Dessert par Rudy Demartin

Bûche mangue-amandes : biscuit viennois, confit mangue passion, crème amandes et vanille, diplomate vanille, glaçage

Pour Noël et Nouvel An, l'assortiment de fromages, roquette, confiture, fruits secs (accompagné d'un petit pain) **EN SUPPLEMENT 10€**

SÉLECTION VINS

Bulles

Château de Fumal 2021
Méthode traditionnelle Belge
"Blanc de Noir" 100% Pinot Noir
au prix de 27€

Blanc 1

Clos de L'Amandaie 2022 AOP Languedoc
Assemblage de 80% Grenache blanc & 20% Rousanne. Elevage sur lies en fût pendant 12 mois BIO **au prix de 22€**

Blanc 2

Château Unang 2023 AOC Ventoux
Assemblage de Clairette / Vermentino / Rousanne & Grenache blanc BIO
au prix de 14€

Rouge 1

Domaine du Clos Roca 2022
IGP Hérault "Carignature"
BIO Sans Sulfites ajoutés
au prix de 12€

Rouge 2

Domaine Vigne 2023
IGP Coteaux Ardèche
"Mas de Jean" 55% Grenache & 45% Syrah BIO **au prix de 14€**

BON DE COMMANDE SERVICE TRAITEUR

COORDONNÉES

PRÉNOM :

NOM :

ADRESSE :

.....

CODE POSTAL :

VILLE :

TÉL :

E-MAIL :

Remplissez le bon de commande ci-contre en précisant à chaque fois le nombre de menus et assiettes de fromages..

Nous reviendrons très rapidement vers vous avec un devis détaillé. Dernières commandes pour le 19/12 et le 26/12.

Enlèvement par vos soins le 24 et 31 décembre entre 12h & 15h.



LE GRAND MAUR
RESTAURANT - CHAMBRES

CÉCILE LONTIN ET GWENN JEHIN

Route de Barisart, 209 • 4900 SPA
Tél. : +32 (0) 87 77 36 16

www.legrandmaur.com | E-mail : info@legrandmaur.com

MENU DE NOËL

JE SOUHAITE COMMANDER MENU(S) À 70 EUROS

AVEC ASSORTIMENT(S) DE FROMAGES À 10 EUROS

MENU DE NOUVEL AN

JE SOUHAITE COMMANDER MENU(S) À 70 EUROS

AVEC ASSORTIMENT(S) DE FROMAGES À 10 EUROS

LES BOISSONS

INDIQUER LE NOMBRE DE BOUTEILLES DÉSIRÉ

B1 Château de Fumal 27€

VB1 Clos de l'Amandaie BIO 22€

VB2 Château Unang BIO 14€

VR1 Domaine du Clos Roca 12€

VR2 Domaine Vigne 14€

Des fiches conseils pour réchauffer les préparations choisies vous seront fournies.