

pour  
NOËL

## Merci à vous !

*Vous êtes chaque année plus nombreux à nous faire confiance pour vos repas de fêtes. C'est pourquoi, dans le souci de garder une qualité constante, nous nous permettrons de limiter le nombre de commandes. Merci de votre compréhension...Et ne tardez pas à passer commande ;-)*

### Informations importantes :

*depuis 16 ans déjà nous assurons avec beaucoup de plaisir les plats à emporter durant les fêtes de fin d'année.*

*Cette année, nous ferons exclusivement le service traiteur à Noël.*

*Vous pourrez déguster vos plats les 24, 25 et 26 décembre 2020.*

- **Commande uniquement par téléphone**
- **Enlèvement de vos plats le 24/12/2019 de 10h à 13h.**

*Nous vous souhaitons d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année.*

*Aline et Jean-François Ahn ainsi que toute l'équipe.*

Faites plaisir  
à vos proches pour Noël !

CHÈQUE CADEAU	
<small>* Bien sûr, il ne restera rien de ce présent, mais respect à la source d'inspiration, autant que celle issue de la passion et du savoir-faire des gens de notre terroir.</small>	
<small>LA BERGERIE</small> <small>Route de Henri-Chapelle, 158</small> <small>4821 Andrimont</small> <small>www.la Bergerie d'Andrimont.be</small>	<small>LA BERGERIE</small>
<small>Pour réserver votre table</small> <small>T. 087 89 18 00</small>	<small>CADEAU N°</small> _____
<small>DATE</small> _____	<small>DATE</small> _____

## Menu de Noël

à emporter

**40€** 2 entrées :

Choix entre une des deux premières entrées et une des deux deuxièmes entrées

**36€** 1 entrée :

Choix entre une des quatre entrées

- Filet de faon braisé, croquette de faisan, terrine de gibier, betteraves, cresson, shitakés marinés et sarasin grillé  
**OU**  
Sushis saumon et avocat, crabe en salade, salsa de mangue, pomme Granny, concombre, vinaigrette soja et gingembre
- Foie gras poêlé, fine tartelette croustillante à la crème de panais et poires caramélisées, noix de pécan et sauce au Glühwein (vin chaud de Noël)  
**OU**  
Noix de Saint Jacques dorée, scampi grillé et filet de plie, fettuccinis crémeux aux brisures de truffe, céleri rave et fèves des marais
- Filet de biche sauce fine champagne, chou rouge « comme chez Mamy », choux de Bruxelles, poire au vin rouge et épices, gratin dauphinois (suppl. 5€)  
**OU**  
Filet de bar, gambas en tempura ; le tout dans une nage safranée à la bisque de homard, petits légumes et fregola sarda (billes de pâtes)  
**OU**  
Filet de volaille fermière en croûte de comté et noisettes, réduction ultra crémeuse de champignons, carottes colorées, salsifis et gratin dauphinois
- Financier amandes/pistaches, mousse au chocolat blanc, caramel beurre salé, crumble aux grûés de cacao et gel de framboise  
+ Le mini moelleux au chocolat pour votre café

Payement uniquement en espèce

## Menu ENFANT

**18€**  
(jusqu'à 10 ans)

Scampis grillés, crème tomate et pâtes fraîches

**OU**

Croquette de fromage « maison »

Filet de volaille fermière, sauce à la crème, rostis, compote de pommes bio

**OU**

Filets de plie frits, sauce tartare « maison », rostis, compote de pommes bio

Moelleux au chocolat et crème anglaise

### LES PETITS PLUS :

Comme au restaurant... pain artisanal et beurre pour 2 personnes : 6€/2 personnes

Le sirop d'épices de notre apéritif maison préparé par Jean-François, pour accompagner vos bulles ou votre thé : 6€/250ml

Quelques suggestions de vins pour accompagner votre repas (dans la limite des stocks disponibles) :

- Champagne Gruet Brut, Buxeuil : 24€/bouteille
- Crémant rosé Jean-Paul Meyer, Katzenthal : 14.50€/bouteille
- Vin blanc italien de la région des Pouilles, sauvignon et malvoisie, 2019 : 13€/bouteille
- Vin rouge de la région de l'Hérault, 100% carignan, Roquetterre, 2019 : 13€/bouteille
- Ladoix blanc Le Clou d'Orge 2019, Domaine Mestre (Bourgogne) : 27€/bouteille
- Santenay La Come 1er cru rouge 2013, Domaine Mestre (Bourgogne) : 31.50€/bouteille