

Traiteur
Frédéric Tossens

Menu des Fêtes 2024-25

www.traiteur-tossens.be

Rue Joseph Muller,1
4608 Warsage
Tel : 04/376.60.22
GSM : 04775/89.25.20

Date limite pour vos commandes :
Noël : le dimanche 12/12/24
Nouvel an : le dimanche 22/12/24

!!! Commandes **uniquement** par
téléphone ou directement au
magasin.

Tel : 04/376.60.22
GSM : 0475/89.25.20



Entrées froides

❖ Mousse aux 2 saumons et à l'avocat	14.90€
❖ Tartare de Saint Jacques aux pommes, mousse de hareng fumé	16.99€
❖ Terrine de sanglier à l'anglaise et son confit d'oignons	10.90€
❖ Tartare de bœuf aux herbes fraîche et au chou-rave croquant	11.90€
❖ Le traditionnel foie gras d'oie et son confit d'oignons	15.99€

Entrées chaudes

❖ Ravioles au foie gras et aux cèpes, bouillon asiatique*	13.50€
❖ Oignon farci au confit de canard*	12.90€
❖ Vol au vent aux filets de cailles et aux morilles	17.50€
❖ Aumônière de bar aux petits légumes, sauce Prosecco*	15.20€
❖ Scampis en cassolette, sauce curry, mangue et coco*	11.90€
❖ Cassolette de boudin blanc, chorizo et crème de chou-fleur*	10.90€

Plats principaux

❖ Ballotine de poulet à la coppa, sauce Madère	12.90€
❖ Rôti de biche aux fruits des bois	14.90€
❖ Rôti de marcassin, échalotes confites, sauce à la <i>Voie des Morts</i>	16.50€
❖ Civet de biche à la façon du chasseur	13.90€
❖ Tournedos de bœuf <i>Brassica</i> , sauce au foie gras	16.90€
❖ Blanquette de veau au cidre et aux pommes	16.90€
❖ Magret de canard (sauce au choix) - à l'orange - crème poivre vert - aux cerises	13.90€
❖ Les ravioles à la sole et aux crevettes grises, fondu d'épinards, crème vin blanc*	19.50€
❖ La classique chaudrée de saumon aux crustacés et aux légumes*	15.90€
❖ La choucroute du Nouvel An (uniquement le 31/12)	13.90€

(Choucroute préparée, ½ jambonneau, 1 saucisse fumée, 1 Frankfort, polonais, purée)

Accompagnements

❖ Gratin dauphinois	3.99€
❖ Pommes duchesses	2.95€
❖ Brochettes de pommes de terre au lard et au laurier	3.50€
❖ Croquettes fraîches (6 pièces)	2.90€
❖ Assortiment de légumes du chef	4.20€

(Fagot d'haricots, trio de carottes confites, purée de butternut)

*Une caution de 2€ vous sera demandée pour chaque plat en porcelaine ou en verre.

Chaleur et Partage

Nos plateaux :

- | | |
|---|-------------|
| ❖ Fondue (300gr/pers) | 9.50€/pers |
| ❖ Pierrade (300gr/pers) | 9.50€/pers |
| ❖ Pierrade – raclette (400gr/pers) | 11.99€/pers |
| ❖ Pierrade – charcuteries fumées (400gr/pers) | 13.50€/pers |

Gibiers frais ou poissons frais sur commande

- | | |
|--------------------|---------------|
| ❖ Magret de canard | ❖ Huîtres |
| ❖ Volailles | ❖ Saumon |
| ❖ Biches | ❖ Saumon fumé |
| ❖ Marcassin | ❖ ... |
| ❖ Dinde | |
| ❖ ... | |

Prix sur demande en fonction du prix du marché


La Choucroute du Nouvel An

- | | |
|------------------------------|--------|
| ❖ La choucroute du Nouvel An | 13.90€ |
|------------------------------|--------|
- (Choucroute préparée, ½ jambonneau, 1 saucisse fumée, 1 Frankfort, polonais, purée)

Commencez ou terminez l'année en beauté avec notre choucroute traditionnelle, un plat généreux et réconfortant qui incarne les saveurs de l'hiver et le plaisir du partage. Préparée avec soin, notre choucroute est servie accompagnée de 1/2 jambonneau tendre et parfumé, d'une saucisse fumée au goût prononcé, d'une saucisse de Francfort fondante, et de l'inimitable saucisson polonais, pour un mélange de saveurs parfaitement équilibré, le tout accompagné d'une généreuse portion de purée de pommes de terre onctueuse. La choucroute du Nouvel An est l'alliance parfaite entre tradition et convivialité, pour célébrer ensemble un moment gourmand et chaleureux en toute simplicité.

Merci de choisir nos services et de nous accorder votre confiance.

Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement.



Traiteur
Frédéric Tossens

Joyeuses Fêtes

Chers clients, merci de choisir nos services et de nous accorder votre confiance. Que chaque bouchée vous transporte, régale vos papilles et vous emmène vers une excellente année 2025, pleine de saveurs, de bonheur et de réussite.

Date limite pour vos commandes :
Noël : le dimanche 12/12/24
Nouvel an : le dimanche 22/12/24

!!! Commandes **uniquement** par **téléphone** ou directement au magasin.

Tel : 04/376.60.22
GSM : 0475/89.25.20

