

Les Bulles

Perle de Wallonie Méthode traditionnelle du
Domaine du Chenoy Aoc Cotes Sambre et Meuse.
Assemblage de Johanniter/Merzling/Bronner.

75 cl : 14,50€

Vins Blancs

Domaine Fouassier
AOC Sancerre Clos Paradis
75 cl - 2013 - 14,50€

Domaine Poulvarel
AOC Costières de Nîmes
75 cl - 2014 - 12,50€

Pour accompagner le foie gras :
Gewurztraminer Domaine Josmeyer Les Folastries
37,50 cl - 2010 - 12,50€

Vins Rouges

Domaine Mirabel
«AOC Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup»
Les Eclats
75 cl - 2014 - 14,50€

Domaine Pelletier «AOC Hautes Cotes de Nuits»
75 cl - 2014 - 17,50€

Votre menu Traiteur Fêtes de fin d'année

Dégustations apéritives
Une entrée au choix*
Un plat au choix*
Un dessert au choix*

*voir les propositions au dos

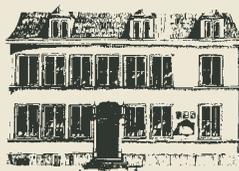
N'hésitez pas à accompagner votre repas avec
les vins sélectionnés par le Grand Maur.

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

Joyeuses Fêtes !

Dernières commandes pour le 21/12 et le 28/12
Enlèvement des plats les 24/12 et 31/12 de 13 h à 15 h.
Une caution de 50€ sera demandée et rendue au retour du matériel.

WWW.LEGRANDMAUR.COM

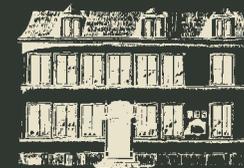


RESTAURANT
LE GRAND MAUR

CÉCILE LONTIN ET GWENN JEHIN

Rue Xhrouet, 41 • 4900 SPA
Tél. : +32 (0) 87 77 36 16

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



RESTAURANT
LE GRAND MAUR

SERVICE TRAITEUR

FÊTES DE FIN D'ANNÉE





COMPOSEZ VOTRE MENU DE FÊTES 50 EUROS PAR PERSONNE

COMPREND : 3 DÉGUSTATIONS APÉRITIVES / 1 ENTRÉE / 1 PLAT / 1 DESSERT

Dégustations apéritives (incluses dans l'achat d'un menu entrée/plat/dessert ou 5€ les 3 pièces hors menu)
 Vitello Tonnato | Bonbon de foie gras au spéculoos | Bavarois cerfeuil, saumon en tartare, fines herbes

Les entrées 17€ hors menu

- E1** Dos de cabillaud en croûte de romarin, Mousse de carotte au cumin, Panais, Cacahuètes grillées
- E2** Noix de St Jacques Baie St Brieuc, Déclinaison de topinambour, Beurre d'agrumes, Sésame et zestes agrumes
- E3** Feuilleté de ris de veau, Sauce au foie gras, Morilles aux oignons des Cévennes

Les plats 22€ hors menu

- P1** Lasagne de homard breton aux petits légumes, crème safranée
- P2** Pintadeau farci au foie gras et fruits secs, Légumes de saison, Réduction Curtius
- P3** Filet de biche cuit basse température, Réduction de vin rouge et gueuze framboise, Légumes racines confits, Potimarron, Poivre et citron jaune

Les desserts glacés

Préparés par Christophe Vertcour Maître Glacier
 8€ hors menu

- D1** Vanille / Noisette / Ganache chocolat
- D2** Chocolat / Marrons / Crème fraîche aux éclats de marrons
- D3** Lait d'amande / Sorbet framboises / Meringue Italienne



Mais aussi à la carte...

- 1/2 Homard Breton belle-vue : garniture et sauces 25€
- Homard Breton belle-vue : garniture et sauces 40€
- Terrine de foie gras, chutney de courge aux fruits secs, brioche 17€
- Bisque de homard breton, concassé de homard 10€/litre



BON DE COMMANDE SERVICE TRAITEUR

Remplissez le bon de commande ci-dessous en précisant à chaque fois le nombre de menus et le nombre de plats.
Nous reviendrons très rapidement vers vous avec un devis détaillé. Dernières commandes pour le 21/12 et le 28/12.

COORDONNÉES

PRÉNOM :

NOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

TÉL :

E-MAIL :

JE SOUHAITE ÊTRE LIVRÉ

JE VIENS CHERCHER MES PLATS



**RESTAURANT
LE GRAND MAUR**

CÉCILE LONTIN ET GWENN JEHIN

Rue Xhrouet, 41 • 4900 SPA

Tél. : +32 (0) 87 77 36 16

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

MENU DE FÊTES

JE SOUHAITE COMMANDER MENUS

À 50 EUROS, COMPOSÉ(S) DE :

Entrées **E1** **E2** **E3**

Plats **P1** **P2** **P3**

Desserts **D1** **D2** **D3**

Les dégustations apéritives sont comprises pour tout menu complet commandé.

À LA CARTE

JE PRÉFÈRE COMMANDER À LA CARTE :

3 dégustations apéritives à 5€ **AB**

Entrées du menu à 17 €

E1 **E2** **E3**

Plats du menu à 22 €

P1 **P2** **P3**

Desserts du menu à 8 €

D1 **D2** **D3**

1/2 Homard Breton belle-vue 25€

Homard Breton belle-vue 40€

Terrine de foie gras 17€

Bisque de homard breton 10€/litre

LES BOISSONS

LES BULLES

Perle de Wallonie Méthode traditionnelle

75 cl : 14,50€

VINS BLANCS

Domaine Fouassier 75 cl - 2013 - 14,50€

Domaine Poulvarel 75 cl - 2014 - 12,50€

Gewurztraminer 37,50 cl - 2010 - 12,50€

VINS ROUGES

Domaine Mirabel 75 cl - 2014 - 14,50€

Domaine Pelletier 75 cl - 2014 - 17,50€

WWW.LEGRANDMAUR.COM

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

Dernières commandes pour le 21/12 et le 28/12.
Enlèvement des plats les 24/12 et 31/12 de 13 h à 15 h.
Une caution de 50€ sera demandée et rendue au retour du matériel.