



## 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<sup>ère</sup> entrée froide

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



### 2<sup>e</sup> 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<sup>ère</sup> entrée froide

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



### 2<sup>e</sup> 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 : .....

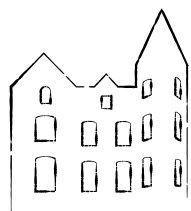
TÉL : .....

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.