



Menu Traiteur

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 !

Commande pour le 21 décembre pour le service de Noël
et le 28 décembre pour le service Nouvel An.

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



carte
cadeau

**En panne d'idées cadeaux,
nos chèques cadeaux valable
1 an sont adaptés à votre budget.**

Suggestions d'idées:

- ★ Un menu trois services au prix de 54€
- ★ Un menu deux services entre 39 & 45€
- ★ Une nuitée en chambre double avec
petits-déjeuners au prix de 140€
- ★ Notre formule 'Escapade Gourmande'
au prix de 280€

Ou sur le montant de votre choix



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

Menu de fêtes

Cette année, nous avons décidé de changer notre formule habituelle et de vous proposer un **menu unique au prix de 70€**

Noël

Assortiment amuses bouches

- * Bonbon de foie gras cannelle & noisettes torréfiées
- * Bavarois de saumon, crevettes grises, huile de citron, Tobiko
- * Lentilles vertes du Puy, cumin, houmous, blinis, huile de citron



1^{ère} entrée froide

Filet de biche mi-cuit basse température mariné aux épices, mayonnaise aux herbes, pistaches, pickels de courge, sablé au parmesan, jus aux épices



2^e entrée chaude

Saint-Jacques de Dieppe, patate douce et vanille, panais, noisettes & ciboulette, sauce au corail de Saint-Jacques aromatisé au yuzu



Plats au choix

Volaille BIO «Coe des Près», ris de veau, marrons, pleurotes, mousse crémeuse de pommes de terre

OU

Cabillaud en écailles de pommes de terre, salsifis, salicornes, cerfeuil tubéreux, sauce crustacés à l'estragon



Dessert par Rudy Demartin

Bûche Criolait chocolat & framboise, biscuit chocolat, confit de framboises, mousse chocolat framboises, glaçage chocolat

Nouvel An

Assortiment amuses bouches

- * Madeleine salée au Vieux Herdier & Guaciale
- * Truite Ondenval, ricotta, agrumes
- * Tartelette de chèvre, tapenade de tomates séchées, miel, thym, noix de Pécan



1^{ère} entrée froide

Saumon «Wester Ross» façon Gravlax, lentilles vertes du Puy, raifort, blinis, aneth & yuzu



2^e entrée chaude

Faisan basse température, fruits secs, velouté de marrons, chicons confits, pleurotes grillées



Plats au choix

Biche de nos Ardennes cuite basse température, mousse de topinambour & topinambour au miel, sésames à la cannelle, potiron, sauce vin rouge & cassis

OU

Lasagne de poisson & crustacés (homard, crevettes grises, Saint-Jacques & lieu jaune), légumes croquants & crème safran



Dessert par Rudy Demartin

Bûche Edelweiss aux marrons, dacquoise noix, noix de pécan caramélisées, crème vanille et chocolat blanc

Pour Noël et Nouvel An, assortiment de fromages, roquette, sirop «Siroperie Charlier», fruits secs (accompagné d'un petit pain) **EN SUPPLÉMENT 10€**

Sélection Vins

- | | |
|----------------|---|
| Bulles | Entre-deux-Monts NM Domaine Bacquaert «Wiscoutre» Chardonnay & Auxerrois au prix de 25,50€ |
| Blanc 1 | Vignoble des Trois Rois Vin de Belgique 2023 BIO «Osmose» Assemblage de Sauvignier Gris, Solaris, Muscaris au prix de 18€ |
| Blanc 2 | Domaine des Sauvaire AOC Coteaux du Languedoc Assemblage de Vermentino & Grenache Blanc au prix de 14€ |
| Rouge 1 | Domaine Mirabel AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup «Les Eclats» BIO 2022 Syrah, Mourvèdre, Grenache & Cinsault avec élevage barrique au prix de 23€ |
| Rouge 2 | Château UNANG AOC Ventoux BIO 2021 Grenache, Syrah et Cinsault avec élevage de cuve au prix de 16€ |
| Rouge 3 | Domaine Chenoy AOC Côtes Sambre & Meuse «Grand Chenoy» BIO 2022 Rondo, Pinotin, Cabertin Elevage 12 mois barrique au prix de 24€ |

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, de plats et assiettes de fromages.

Nous reviendrons très rapidement vers vous avec un devis détaillé.
Dernières commandes pour le 21/12 et le 28/12.

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

VOLAILLE CABILLAUD

AVEC ASSORTIMENT(S) DE FROMAGES À 10 EUROS

MENU DE NOUVEL AN

JE SOUHAITE COMMANDER MENU(S) À 70 EUROS

BICHE LASAGNE

AVEC ASSORTIMENT(S) DE FROMAGES À 10 EUROS

LES BOISSONS

INDIQUER LE NOMBRE DE BOUTEILLES DÉSIRÉ

B1 Domaine Bacquaert 'Wiscoutre' 25,50€

VB1 Vignoble des Trois Rois Vin de Belgique BIO 18€

VB2 Domaine des Sauvaires AOC 14€

VR1 Domaine Mirabel AOC 23€

VR2 Château UNANG AOC BIO 16€

VR3 Domaine Chenoy AOC BIO 24€

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