



Traiteur by Maxime Collard

20 et 21 novembre

PLATS BISTRONOMIQUES DE 5€ À 20€

Croquettes aux crevettes	6€ pièce
Croquettes au Parmesan	5€ pièce
Terrine de Gibier, Confit d'oignons, Chutney du moment, brioche maison	12€
Lasagne saumon - épinards, sauce cresson	16€
Dorade royale, Risotto au potimaron, Coques, Sauces aux herbes	20€
Cuisse de canard confite, Lentilles béluga, Carottes multicolores	20€
Panna Cotta au citron vert, Salade de fruits exotiques, Mousse fruits de la passion	6€
Tiramisu au spéculos	6€
La roche des Lutons	20€
Vin blanc Loire, de Butte en Blanc, Serol	20€
Vin rouge Beaujolais, Fleurie, Cuvée Les Garants, Didier Desvignes	18€

MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES À 45 €

**THON MI-CUIT, CAVIAR D AUBERGINE,
MAYONNAISE AUX ÉPICES, SALADE DE
FENOUIL AU SESAME BONITE**

**POULARDE CUISSON BASSE
TEMPÉRATURE, CHICON BRAISÉ,
GNOCCHIS AUX HERBES, TOPINAMBOUR,
TRUFFE DE BOURGOGNE**

**BABA AU RHUM, ANANAS RÔTI, CRÈME
FRAÎCHE À LA VANILLE BLEUE**

**RÉSERVATION AU PLUS TARD JEUDI 19 NOVEMBRE
A 11H**

**INFO@TABLEDEMAXIME.BE
0495/46.87.22 (SMS)**

RÉSERVATION AU PLUS TARD JEUDI 19 NOVEMBRE