



*Domaine de la Blommerie*

Traiteur

# *La tradition de Noël directement chez vous.*

## 2 formules possibles



**Commande**

*Jusqu'au jeudi  
19 décembre 2024  
(voir QR code au dos)*



**Retrait**

*En magasin jusqu'au  
24 décembre midi*



**Livraison**

*Gratuite dans un rayon  
de 10km pour toute  
commande de min 200€*

## Nos Mises en Bouche

### Les froids

Foie gras, pain d'épice, gelée de griotte	3.30€
Toast de saumon gravelax, mayonnaise aux baies roses	2.30€
Croquant, houmous, halloumi grillé (végétarien)	2.30€
Gaufre, colvert, éclats de pistache	2.30€
Mi-cuit de thon, compotée de tomate, croquant à l'oignon	2.50€
Assortiment des 5 pour 2 personnes	24.00€

### Les chauds

Croque au saumon fumé et mozzarella	2.30€
Chouquette, Vieux Bruges, magret fumé	2.30€
Chausson de civet, pommes	2.50€
Quichette aux Saint-Jacques, lavande de mer	3.30€
Feuilleté méditerranéen au basilic (végétarien)	2.30€
Assortiment des 5 pour 2 personnes	24.00€

## Les Entrées

### Les froides

Déclinaison de foie gras (terrines, fumé, pomme d'amour)	16.00€
Millefeuille de tomate mozzarella, pesto, roquette (végétarien)	13.00€
Ceviche de daurade aux agrumes, gel de ponzu	14.50€
Carpaccio de Saint-Jacques (2 pièces), crème carotte/gingembre, croquant olive noire	14.00€
Demi-homard décortiqué, linguines de légumes croquants à la coriandre & menthe	26.00€
Le classique demi-homard en 'belle-vue'	21.00€

### Les chaudes, faciles à remettre à t'

Encornet farci à la sétoise, coulis de crustacés, riz safrané	16.00€
Ris de veau poêlé, épinards, sauce fine champagne	19.00€
Tatin de champignons des bois, jus réduit à la truffe (végétarien)	14.00€
Noix de Saint-Jacques pochées, chiconnette, Chardonnay	16.00€
Turbot rôti Dugleré, brunoise de légumes	17.00€
½ Homard au four, beurre aux fines herbes	21.00€
½ Homard decortiqué, sauce armoricaine, riz safrané	27.00€



## Les Plats

### Principaux à remettre à t° (4 choix de garnitures)

Suprême de chapon farci aux cèpes	19.00€
Filets de pigeonneau en habit vert, cuisses confites aux genièvres	30.00€
Aiguillettes de faisan, sauce fine champagne	22.00€
Tournedos de biche, sauce au poivre de Madagascar	25.00€
Lotte et lard confit façon cassoulet	22.00€
Turbot grillé, des moutardiers	26.00€
Homard entier à l'armoricaine	47.00€

### Les féculents

- Purée de céleri et persil tubéreux
- Croquettes aux amandes
- Grenailles persillées
- Gratin dauphinois
- Écrasée de bintje parfumée à la truffe
- Riz safrané

### Les sucrées

- Poire pochée au vin rouge et miel
- Pomme aux airelles
- Compotée pomme-ananas-vanille
- Purée de marrons

### Les salées

- Courgette farcie à la provençale
- Chou vert fondant aux lardons
- Tomate grappe, pousses d'épinard
- Ballotin de champignons des bois
- Chicons braisés
- Potimarron confit au thym

## Notre carte 'Délicatesse'

Royal Belgian Caviar platinum (les 30gr)	40.00€
(les 125gr)	185.00€
Foie gras à la coupe, bloc ou tranche (les 100gr)	12.00€
Saumon fumé à la coupe (les 100gr)	6.50€
Huîtres creuses de Zeeland n°2 ouvertes sur glace (à la pièce)	2.50€
Huître gratinée au champagne (à la pièce)	3.00€
Bisque de homard (au litre)	12.00€
Velouté de champignons des bois (au litre)	9.00€
Anguille au vert (les 500gr)	23.00€
Vol-au-vent de ris de veau (les 500gr)	23.00€
Purée de bintjes (les 500gr)	7.00€
Purée de bintjes à la truffe (les 500gr)	9.00€



Carte disponible tout le mois de décembre et janvier

## Le buffet Navidad à composer

5 choix 24.00€ ~ 8 choix 35.00€

### SURF

Enrobé de saumon  
Mi-cuit de thon  
Salade de poissons fins, sauce Aurore  
Tomate farcie aux crevettes grises  
Salade de pâtes scampis au curry  
Pavé de saumon Belle-View  
Carpaccio de Saint-Jacques

### TURF

Mousse de colvert  
Finger de chapon  
Foie gras en pomme d'amour  
Terrine de foie gras  
Palet de fromage de tête à la truffe  
Salade bœuf thaïe  
Charcuteries italiennes

### Forfait accompagnement

Taboulé frais  
Pommes de terre en vinaigrette  
Haricots verts & échalotes  
Artichaut en antipasti  
Salade Waldorf  
Coleslaw  
Mayonnaise aux fines herbes

7.00€



Nouveau!

Commandez  
aussi en ligne!

## Meilleurs vœux!



Domaine  
de la Blommerie  
Dreve Gustave Fache 2  
7700 Mouscron



BV FOOD PRODUCTS  
TVA BE 0866 856 138  
ING BE 13 3700  
9477 3939



+32 56 33 12 87  
info@blommerie.com  
www.blommerie.com