Buffet Navidad

34.00€

SURF

Pavé de saumon en belle vue
Cœur de saumon fumé
Biscuit de poissons fins
Salade de linguine et scampis fumés
Crevettes marinées au gingembre et curcuma
Sauces : aurore, mayonnaise, fines herbes, vinaigrette à l'orange

TURF

Assortiment de charcuteries italiennes
Truffe de foie gras au pavot torréfié
Chaud-froid de volaille au curry léger
Cannelloni de bœuf et cottage cheese
Terrine gibière
Œuf mimosa

Forfait accompagnement

8.00€

Coleslaw
Tortilla
Salade de taboulé
Salade de roquette aux noix
Salade de lentilles du Puy
Salade de bocconcini & pesto

Nouveau!

Commandez aussi en ligne!

Domaine de la Blommerie
Traiteur

La tradition de Noël directement chez vous.

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

2 formules possibles

Commande

Jusqu'au vendredi 18 décembre 2026 (voir QR code au dos)

Retrait ou **Livraison**

Les 24 & 25 décembre 2026 sur rendez-vous

Gratuite dans un rayon de 20km pour toute commande de min 260€

= plats végétariens

Les Amuse-bouches

Les froids

Opéra de saumon - guacamole	2.30€
Bonbon de homard – caviar de truite	2.30€
Œuf toqué parfumé à la truffe	2.30€
Pressé de foie gras, pain d'épices – Chutney	2.30€
Mousse de foie gras en verrine – gelée amarena	2.30€
Tomate – houmous	2.30€

Les chauds

Chouquette – Vieux Bruges – magret fumé	2.30€
Croque saumon mozarella	2.30€
Quichette lorraine	2.30€
Quenelle de brochet Nantua	2.50€
Feuilleté champignons des bois	2.30€

Les Entrées

Les froides

Saumon farci à la Saint-Jacques – mayo à la rouille	15.00€
Demi-homard en salade – légumes croquants	26.00€
Assiette de hors-d'œuvre	22.00€
Crevettes / Saint-Jacques / saumon / foie gras / magret fumé / terrine gibière	
Petit gâteau de Colvert & foie gras - Chutney	15.00€
Tartare de pomme – céleri-rave – noix – gaspacho de betterave	14.00€

Les chaudes, faciles à remettre à t°

Demi-homard en vol-au-vent – champignons et lardons	26.00€
Fruits Saint-Jacques gratinés – pousses d'épinard – crème de chardonnay	18.00€
Quenelles de brochet sauce Nantua	15.00€
Filet de barbue – mousseuse au champagne – julienne de légumes	21.00€
Salmi de caille aux champignons des bois en cassolette – jus réduit au porto	18.00€
Médaillon de ris de veau – fine champagne – fondue de poireaux	19.00€

Les Plats

Principaux à remettre à t° - (3 à 4 choix de garnitures)

Tournedos de biche grand veneur	25.00€
Faisan rôti sur carcasse – cuisse confite – crème d'airelles	23.00€
Filet de chapon farci abricot/pistache – fine champagne	21.00€
Poitrine de poularde jaune à l'écrevisse et safran	22.00€
Filet de barbue – échalote confite – crème de Chardonnay	27.00€
Homard 1/1 à l'armoricaine (décortiqué)	47.00€
Risotto portobello – curcuma	17.00€
Magret de canard au miel et vinaigre de cidre	22.00€

Les féculents

- Purée de bintjes aux noisettes
- Grenailles vapeur
- Gratin de pdt à la truffe
- Riz sauvage

Les sucrées

- Poire rôtie au vin et épices douces
- Pomme farcie aux airelles
- Compotée poire cassis
- Ananas rôti à la vanille - grenade

Les salées

- Salsifis à la crème
- Ballotin de champignons des bois
- Palets de potiron au romarin
- Chicons braisés
- Embeurrée de chou vert
- Fetuccini de légumes

Les Délicatesses

Royal Belgian Caviar *(les 10g)*	20.00€
(les 30g)	49.00€
(les 50g)	80.00€
(les 125g)	195.00€
Foie gras à la coupe *(les 100g)*	12.00€
Saumon fumé à la coupe *(les 100g)*	6.50€
Huître creuse de cancale n°2 ouverte sur glace	2.50€/u
Huître creuse de Cancale n°2 fermée	1.40€/u
Huître gratinée	3.50€/u
Croquette aux crevettes *(+/- 70g)*	3.50€/u
Bisque de homard (le litre)	12.00€
Homard *(600-800g)* cuit au court bouillon (entier)	40.00€
Vol-au-vent de ris de veau *(les 100g)*	5.00€
Purée de bintjes à la truffe *(les 100g)*	2.50€
Camembert de normandie AOP à la truffe *(+/- 300g)*	13.00€
Dessert de Noël : marron – noisette – caramel beurre salé	6.00€