Menu traiteur

Noël et Nouvel An 2026

Menu en 3 services :

entrée froide + plat + dessert :

45€

Menu en 4 services :

entrée froide + entrée chaude + plat + dessert :

60€

PRISE DE COMMANDE

contact@comtesdechiny.be

061/320544

Tranche de foie gras au Porto et Cognac préparé par nos soins, chutney d'hiver au coing, safran et poivre de Timut 21€

Ou

Pressé de crabe des neiges aux algues Nori, fruits de la passion, crème de petits pois au wasabi 19€

Pain de noix de Saint-Jacques aux girolles, jus de tête de homard au Cognac 20€

Ou

Croustillant de ris de veau aux champignons des bois, éclats de châtaignes, petits lardons fumés, mousseline de butternut 20€

Filet de biche aux mûres sauvages, choux de Bruxelles caramélisés au sirop d'érable, tagliatelles de céleri et poire pochée au vin rouge 25€

Ou

Filet de pintade grillé, farci de baies de cranberries moelleuses, mousseline de panais et légumes racines, jus de veau au vin de Sherry 22€

Eclat de citron : crémeux citron-mascarpone, pointe de yuzu, meringue croquante au citron vert 10€

Nos préparations maison

Bloc de Foie gras.....140€ le kilo

Assiette de saumon.....15€

Terrine de chevreuil, confit d'oignons.....13€

Filet de sole limande, jus de coquillages, dés de butternut, coques et crevettes à l'orzo.....18€

Vol-au-vent aux girolles et boulettes de veau 16€

PRISE DE COMMANDE

contact@comtesdechiny.be

061/320544

Nos fruits de mer

Plateau crabe pour 2 personnes.....110€
(Crabe, huîtres creuses de Noirmoutier N°3, crevettes, langoustines, bulots, mayonnaise maison, citron et vinaigre à l'échalote)

Plateau homard pour 2 personnes.....140€
(Homard, huîtres creuses de Noirmoutier N°3, crevettes, langoustines et bulots, mayonnaise maison, citron et vinaigre à l'échalote)

Bourriche d'huîtres creuses de Noirmoutier N°3 (12 pièces).....19,50€

