



D' LA TABLE
Amélie



Menu de fêtes 2024





Les fêtes de fin d'année avec la Table d'Amélie?



Découvrez notre proposition pour vos fêtes de fin d'année en toute sérénité

Plateaux apéro

Le plateau "gourmand" - 24 pièces

29 euros

Pruneaux au lard - Bouchées au fromage - Mini quiches - Mini croques-monsieur

Le plateau de "nos incontournables" - 24 pièces

44 euros

Samoussas au porc et légumes - Brochettes de poulet sauce cacahuète - Keftas de volaille épicées et sauce yaourt - Mini pastillas de poulet aux amandes

Le plateau "de luxe" - 24 pièces

50 euros

Mini cheesecake, crème épaisse et tartare de saumon fumé - Thon rouge mariné à l'asiatique - Bouchée de magret de canard et foie gras - Bouchée de mousse de truite fumée

Assortiment de croquettes apéritives - 24 pièces

36 euros

Croquettes de crevettes grises - Croquettes de faisan - Fondus au parmesan

Assortiment de boudins de Noël - 300g

10,50 euros





Les fêtes de fin d'année avec la Table d'Amélie?



Entrées "brutes"

Le foie gras de canard mi-cuit : 300g / 600g	55 / 110 euros
Saumon mariné maison - 200g Accompagné de sa crème au citron vert	27 euros
Saumon fumé artisanal - 300g	22 euros
Croquettes de crevettes grises maison - prix à la pièce	4,75 euros
La douzaine d'huitres (île de ré - N°3)	24 euros
Caviar Antonius Baerii : 30g / 50g	51 / 77 euros
Caviar Antonius Oscietra : 30g / 50g	64 / 97 euros

Entrées "dressées"

Gambas rôties, mayonnaise à l'ail noir - 2 pièces Accompagnées d'une salade de mangue et papaye	29 euros
Turbot en croûte et sa vichyssoise de roquette Possibilité de commander en version plat: 32 euros	22 euros
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, copeaux de foie gras cru, huile de truffe	19 euros





Les fêtes de fin d'année avec la Table d'Amélie?



Plats

La caille caramélisée au miso

26 euros

Cailles désossées (1 pièce et demi par personne), sauce au miso, salsa de grenades et noix, mousse de chou-fleur grillé au ras-el-hanout, chicon braisé, bouquets de chou-fleur rôtis

Le filet de biche aux mûres

31 euros

Filet de biche (200g par personne), mousse de céleri-rave, chicon braisé, légumes rôtis, crumble de cacahuètes, sauce aux mûres

Le Wellington végétarien

22 euros

Le Wellington végétarien aux champignons et marrons, mousse de céleri-rave, chicon braisé, légumes rôtis, pomme aux airelles, sauce du chef

Options de dressage

- Dans des récipients jetables en alu
- Dressé sur assiette qui passe au four (moyennant une caution de 10 euros / assiette)





Les fêtes de fin d'année avec la Table d'Amélie?



Buffet - à partir de 10 personnes

Prix du buffet par personne

56 euros

Saumon fumé doux tranché à la main

Gambas rôties et sa mayonnaise maison à l'ail noir

Salade de mangue, papaye, basilic thaï, cacahuètes grillées

Verrine de mousse de truite fumée, condiments pickles, oeufs de truite

Cailles désossées et caramélisées au miso (à réchauffer au four)

Purée de chou-fleur grillé (à réchauffer au four)

Petit épeautre avec ses légumes racines confits (à réchauffer au four)

Pain toast brioché

En option:

Foie gras de canard, confit de figues, pain brioché :

12 euros

Options de dressage

- Dans des récipients jetables en alu / carton
- Dans des plats que vous me rapportez après les fêtes, moyennant une caution 15 euros / plat prêté





*Les fêtes de fin d'année avec
la Table d'Amélie?*



Desserts

La bûche vanille noix de pécan

La bûche glacée vanille framboises pistaches

Individuelle:	6 euros
6 personnes :	30 euros
10 personnes :	50 euros

Le coffret de mignardises - 20 pièces **38 euros**

Mini merveilleux

Mini financiers, ganache fève de tonka, framboise

Tartelettes gianduja

Tartelettes citron meringué





Les fêtes de fin d'année avec la Table d'Amélie?



Découvrez notre menu avec la
sélection du chef

MENU

Apéritif

Mini cheesecake, crème épaisse et tartare de saumon fumé - Thon rouge mariné à l'asiatique - Bouchée de magret de canard et foie gras - Bouchée de mousse de truite fumée

Entrée froide

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, copeaux de foie gras cru, huile de truffe

OU

Foie gras de canard, confit de figues, pain brioché

Entrée chaude

Turbot en croûte et sa vichyssoise de roquette

Plat

La Caille désossée (1 pièce pp), sauce au miso, salsa de grenades et noix, mousse de chou-fleur grillé, chicon braisé, bouquets de chou-fleur rôtis

Dessert

La bûche vanille noix de pécan

Prix: 70 euros par personne (hors consignes)

**** Nous proposons de dresser les entrées (à l'exception du foie gras) et le plat sur nos assiettes consignées ****





Les fêtes de fin d'année avec la Table d'Amélie?



Pour passer commande:

Appelez-moi ou écrivez-moi un mail à info@latabledamelie.be, et je vous enverrai le bon de commande à remplir.

Les commandes se clôturent le **15 décembre pour Noël**
et le **26 décembre pour Nouvel An**.

Retrait des commandes à **OVERIJSE, DROGENBERG 55A:**

Lundi 23 décembre entre 16h et 20h

Mardi 24 décembre entre 10h et 12h

Ou sur rendez-vous

Une question ? Contactez-moi au **0486/546017**, je suis là pour vous renseigner.

Au plaisir de vous régaler pendant les fêtes!

Amélie et son équipe

Photos: Marine Van Campenhout



Table d'Amélie srl
info@latabledamelie.be
www.latabledamelie.be
Drogenberg 55A, 3090 Overijse