



D' LA TABLE *Amélie*



Menu de fêtes 2025





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 zakouskis chauds - 24 pièces

28 euros

Mini sausage bread - Pruneaux au lard - Bouchées champignons et canard confit - Mini croques à la scamorza et huile de truffe

Le plateau "finger food" - 24 pièces

40 euros

Samossas de légumes et poulet - börek à la ricotta et miel - brochette de poulet sauce satay - mini naans farcis au boeuf et cheddar

Assortiment de croquettes apéritives - 24 pièces

36 euros

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





*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

27 euros

Accompagné de sa crème au citron vert

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

Entrées “dressées”

Gambas rôties, mayonnaise à l'ail - 3 pièces (décortiquées)

22 euros

Accompagnées d'une salade de fenouil à l'orange, aneth et grenade

Vitello tonato, roquette, artichauts grillés, parmesan

18 euros





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



Plats

La caille farcie

27 euros

Caille désossée farcie aux fruits secs, sauce poivrade au cacao et poivre Timut, mousse de panais à la vanille, légumes racines confits, chicon caramélisé

Le filet de biche

31 euros

Filet de biche rôti, sauce poivrade au cacao et poivre Timut, quenelle de châtaignes, butternut confit au miel, chicon caramélisé, pomme aux airelles

Le filet de bar rôti

28 euros

Filet de bar rôti, mousse de panais à la vanille, beurre au champagne, légumes racines confits à l'orange





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



Buffet froid - à partir de 10 personnes

Prix du buffet par personne

52 euros

Saumon fumé tranché à la main

Gambas rôties et sa mayonnaise maison à l'ail

Magret de canard fumé maison et sa vinaigrette balsamique aux agrumes

Vitello tonato, roquette, artichauts grillés, parmesan

Salade de fenouil à l'orange, aneth, grenade

Salade de pommes de terre nouvelles, crème moutardée & ail doux, herbes fraîches

Pain toast brioché

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?



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 **22 décembre pour Nouvel An**.

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

Mardi 23 décembre entre 16h et 20h

Mercredi 24 décembre entre 10h et 12h

Mercredi 31 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

Photos: Marine Van Campenhout



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