**TRAITEURS NOEL ET NOUVEL AN 2021**

# Restaurant CHEZ DUCHE . Bon de commande – voir notre site pour les menus et informations :

# Charleroi 071/311642 chezduche@live.be

# Commande uniquement par mail

# 39€ : 1 entrée/plat/fromages ou dessert

# 49€: 2 entrées/plat/fromages ou dessert

# 55€: 2 entrées/plat/fromages et dessert

45

4455

# au choix

NOEL OU NOUVEL AN Nom : Heure : Acompte : Solde :

Nos specialités : maison, le fumage est également effectué par Duche

Le saumon : label rouge Ecosse et magret et foie gras : élevage de la ferme de la Sauvenière

Quantité Total €

Croquettes : Crevettes grises 4€………………………………………………………………………………………………………………………...

A la pièce Fromage 2,5€…………………………………………………………………………………………………………………………………

(sans garniture) Joue de bœuf 3€……………………………………………………………………………………………………………………………..

Saumon fumé kg : 50€ bloc/ 55€ tranché…………………. g…………………………………………………………………………………………………

Magret fumé kg : 30€ bloc/35€ tranché: …………………. g…………………………………………………………………………………………………..

Foie gras en bloc 100€/kg:…………………………… g……………………………………………………………………………………………….

Nombre de menus : x39 € x49€  x55€…………………………………………………… = …...................

Choix d’entrées Quantité

-Terrine de foie gras de canard maison confiture de fenouil et zestes d’orange- graines germées - pain brioché

-Terrine de marcassin aux chicons et amandes Marmelade d’oignon -mesclun de salade………………………………………………………………….

-Le ballotin de saumon fumé by Duche tartare cru de thon soja wasabi coriandre …………….………………………………………………

-Le demi-homard( +/-550g entier) chaud aux petits légumes (+8)………………………………………………………………………………..

-Cassolette de la mer : St Jacques-moules-crevettes jus safrané et brocolis……………………………………………………………………...

- Ris de veau braisés purée de butternut aux lardons jus de viande au thym …………………………………………………………………...

Choix de plats

-Suprême de poularde (élevage de la Ferme du Pavé) farci à la mousse de faisan

champignons des bois – croquettes de pomme de terre maison- chicon………………………………………………………………………………..

-Le filet pur de cochon « Colombus » en aiguillettes juste légerement rosées

mousseline de panais- légumes racines – croquettes de pomme de terre maison………………………………………………………………………

-Roulades de filet de lingue à la mousse de crevettes roses–pâtes aux légumes-

sauce bisquée au Sancerre……………………………………………………...................................................................................................................

Fromages et/ou desssert

Assortiment de fromages belges fruits secs et raisins frais ……………………………………………………………………………………

Moelleux au chocolat ou à la pistache à cuire au moment …………………………………………………………………………………………….

Total nombre de plats Total commande

**Petit aide mémoire de**

**« Comment réchauffer un plat traiteur aux fêtes pour les nuls » C:\Users\Utilisateur\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\TNWLE022\480px-Winking_smiley_yellow_simple.svg[1].png**

**Le demi homard**

Enfourner le plat avec couvercle four chaud 160° 10min

**Cassolette de la mer**

Enfourner la plat dans le four chaud à 160° +/12 min (avec couvercle les 10 premières min.)

**Ris de veau braisés**

Enfourner dans four chaud 200° sans couvercle juste pour les réchauffer 7/8 min

**Suprême de poularde**

Juste réchauffer (four chaud) le plateau avec viande, sauce et chicon+/-15 min à 160° surveiller afin de ne pas faire une

sur cuisson. Mettre les croquettes une dizaine de minutes avant la viande afin que celles-ci soient chaudes à cœur.

**Le Filet pur de cochon**

Juste réchauffer le tout (plateau comprenant le cochon, la mousseline et les légumes) +/- 12/15 min à 160°(four chaud) surveiller afin de ne pas faire une sur cuisson de la viande. Mettre les croquettes une dizaine de minutes avant la viande afin que celles-ci soient chaudes à cœur. Chauffer la sauce à part

**Roulades de filet de Lingue**

Juste réchauffer le tout (plateau comprenant poisson pâtes et légumes) +/- 12 min à 160° Chauffer la sauce à part.

Le temps est une estimation approximative, un four n’étant pas l’autre et les quantités de marchandises enfournées en même temps peuvent également aussi changer la donne. Augmenter vos temps de cuisson si c’est le cas.

Je vous conseille, malgré tout, de sortir à l’avance (20min) du frigo, les plats à réchauffer

Nous vous souhaitons de merveilleux réveillons.

L’équipe de Chez Duche .

Attention que, plus vous choisissez de plats différents pour vos convives, plus l’envoi et les cuissons vous demanderons une supervision accrue ! Pensez-y ;-)