



Menu
Fêtes

Décembre
2017

Réservation Noël avant le 18 décembre
Réservation Nouvel an avant le 26 décembre
04 225 15 93 - info@traiteurmaxime.be
Rue des Guillemins, 98 - 4000 Liège

Menu

Première formule : entrée + plat+ dessert – 49€

Seconde formule : 2 entrées+ plat+ dessert – 59€

Entrées

Entrées froides

- Carpaccio de biche, vanille Madagascar, Madiran, poire bio, betterave bio – 16€
- Tartare de Wagyu, huitre Gillardeau, citron vert bio, soja – 24€
- Ceviche de S^t Jacques, avocat bio, fruit de la passion, citron vert bio – 19€

Entrées Chaudes

- Monochrome de S^t Jacques, sépia, petits légumes, sésame torréfié – 19€
- Faisan, pâte fraîche, morille, crème épaisse – 22€
- Pastilla de chapon 4 épices, abricot, pignon de pin – 18€

Plats chauds

- Couronne de biche laqué au citron vert, sauce gibier truffée, Cox bio au « foie gras, cranberries et fruits secs », écrasé de vitelottes, légumes racines bio – 29€
- Homard 800 g. décortiqué rôti au beurre citron, risotto « Venere » au champagne, jus de crustacé, estragon, neige d'ail
– 50€ le homard entier de 800 g. (menu + 20 €)
– 30€ le demi homard
- Chapon des Landes désossé farce royale au foie gras, marrons et pistaches, pomme Anna, sauce à l'hibiscus, purée de céleri au spéculoos – 28€

Desserts de nos pâtisseries

- Bûche électrisante chocolat, yuzu, gianduja – 7€
- Nougat glacé au rhum des Antilles, figue et abricot bio, marmelade d'orange – 7€
- Fromage « Vacherin-Mont d'or », parme, endive – 7.50€
- Trio de verrines sucrées – 7.50€
Crèmeux coco
Chocolat noir et blanc
Mascarpone framboise

Formulaire

Nom _____
GSM _____
Nbre de menu _____
Remarques _____

Caution _____
Acompte _____
Signature _____



Menu
Fêtes

Décembre
2017

Réservation Noël avant le 18 décembre
Réservation Nouvel an avant le 26 décembre
04 225 15 93 - info@traiteurmaxime.be
Rue des Guillemins, 98 — 4000 Liège

À la carte

Foie gras (hors menu)

- Foie gras de canard entier au poivre noir et sel de Guérande, chutney d'oignon bio, pain brioché — **Au poids 16€/100gr**
- Foie gras de canard entier à la cachaça et au poivre du Brésil, confit de banane, pain au kamut bio — **Ballotine de 175gr 28€**
- Foie gras d'oie entier insert abricot - châtaigne, tuiles de pain baltique — **Terrine de 250gr 43.50€**

Mise en bouche (hors menu)

- 6 Minis pastillas de poulet aux amandes, miel et raz el hanout — **8€**
- 6 Bouchées au chèvre frais et sirop de liège — **9€**
- 6 Minis flans aux légumes — **6€**
- Assortiment de 12 pièces — **12€**
- 6 Verrines apéritives salées : 2 Tomates séchées - 2 Saumon- 2 Chèvre — **14€**

Potage (hors menu)

- Velouté de pomme de terre au beurre de truffe — **12€/L**
- Bisque de homard, gingembre, chips de potimarron — **15€/L**

Volaille, gibier et cochonailles (hors menu)

- Caille farcie au foie gras grillé au cognac, jus corsé — **9€ pièce**
- Mijoté d'épaule de biche aux aïelles — **9€/300gr**
- Chapon jaune des Landes entier désossé de +- 4kg farci au foie gras, pain d'épices marrons, pistaches — **32€/kg cru — 38€/kg Rôti, — sauce au porto +- 12 parts,**
- Choucroute de l'an neuf — **12.50€**

Légumes bio (hors menu)

- Purée de céleri au spéculoos — **2€ la portion de 200gr**
- Pommes Cox au « foie gras, cranberries et fruits secs » — **4€ pièce**
- Poêlées de légumes racines — **4€ la portion de 200gr**

Féculent bio (hors menu)

- Grenailles au romarin et gros sel — **4€ la portion de 200gr**
- Gratin dauphinois — **4€ la portion de 300gr**

Menu enfant

- Lasagnette de veau + mini buche « chalet du père Noël » — **12€**
- Petit hachis Parmentier de courgettes + mini buche « chalet du père Noël » — **12€**