

FICHE SIGNALÉTIQUE CLIENT

Nom, prénom

Noël / Nouvel an

Email

GSM

Numéro de commande

Retrait matin 9h à 13h / Retrait après-midi 13h à 18h

Total plats

Total caution

Total général

NOS PRODUCTEURS

Nos fruits et légumes sont d'origine bio ou local



Nos fromages sont issus de petits producteurs



Notre foie gras et notre magret viennent de la ferme d'Artagnan



Notre sélection de gibier vient du benelux

SYSTÈME DE CONSIGNE

Point doré •
+ caution à 4€

Point rouge •
+ caution à 2€

* COMMENT ET QUAND PASSER VOTRE COMMANDE ?

Par mail à info@traiteurmaxime.be
ou à la boutique du mardi au samedi entre 9h et 18h

Celle-ci doit nous parvenir avant minuit les lundis 20/12 (Noël)
et 27/12 (Nouvel An)

* PROTOCOLE COVID VOIR PAGE ANNEXE

* QUAND ? OÙ ?

Enlèvement chez Juliette, Rue des Guillemins 109 à Liège, les vendredis 24 et/ou
31/12. Retrait matin ou après-midi. Voir la confirmation de commande qui vous
sera envoyée.

* CONFIRMATION

Une confirmation vous sera envoyée **par mail** ou **par sms**.
Lors de votre réservation, vous pourrez choisir entre 2 créneaux horaires pour
le retrait de votre commande : Le matin entre 9h et 13h ou l'après-midi entre 13h
et 18h. Chaque client recevra une HEURE PRÉCISE de retrait pour sa commande,
cette heure sera ferme et définitive sans possibilité de changement.

* RÈGLEMENT DE VOTRE COMMANDE

Afin d'éviter toute manipulation d'argent, nous vous demandons de verser
le **montant total de votre commande caution comprise** sur notre compte au plus
tard le 21/12 (Commande Noël) ou le 28/12 (Commande Nouvel An)

FORTIS BE30 0018 2621 0411

**COMMUNICATION : Nom de la réservation
+ numéro de commande + Noël ou Nouvel An**
**ATTENTION : VEUILLEZ S'IL VOUS PLAÎT ATTENDRE LA
CONFIRMATION PAR MAIL AVANT DE FAIRE LE PAIEMENT !**

www.traiteurmaxime.be • info@traiteurmaxime.be

04/265 13 54 * 0495/38 33 94



**MENU
SPÉCIAL
FÊTES
DE FIN
D'ANNÉE**

2021



T R A I T E U R
M A X I M E

Rue des Guillemins 109 à 4000 Liège

LE MENU TRADITION À 37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

* Entrée chaude (C) et froide (F)

- ... **Ravioles de St Jacques**, sauce coco, safran, zeste de mandarine, poireaux, sarriette de montagne (C) 20€
- ... **Terrine festive de gibier au foie gras et à la pistache**, confit d'oignons aux épices de Noël (F) 16€

* Plats

- ... **Caille farcie au foie gras et à la volaille**, jus réduit au thym légèrement crémé, purée de céleri, échalote confite, gratin dauphinois 18,50€
- ... **Mitonné de biche** aux épices de Noël, sauce poivrade à la gelée de groseille, purée de vitelotte noisette, chiconette, racines rôties 18,50€
- ... **Coeur de cabillaud** royal, mousseline de chou-fleur safranée, chou-fleur rôti, écrevisses décortiquées, polenta 20€

* Desserts

- ... **Bûche "Samba"** chocolat 5€
- ... **Bûche** fruits rouges 5€

LE MENU VÉGÉTARIEN À 42€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

* Entrée chaude (C) et froide (F)

- ... **Risotto aux cèpes et à la truffe**, noix de pécan torréfiées, crème de persil (C) 21€
- ... **Verrine de lentilles caviar**, crème de potimarron à l'orange, fromage de brebis, goji et cranberries, noisette du Piémont (F) 18€

* Plats

- ... **Wellington de Noël aux légumes d'hiver**, marrons, pistaches et pain d'épices, jus réduit au thym légèrement crémé, purée de céleri, échalote confite 22€
- ... **Parmentier de morilles et champignons de bois**, butternut, châtaignes, vin jaune, purée Robuchon 24€

* Desserts et fromages

- ... **Bûche "Samba"** chocolat 5€
- ... **Bûche** fruits rouges 5€
- ... **Plateau de fromages**, raisins, fruits secs, sirop 8€

LE MENU PRESTIGE À 48€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

LE MENU PRESTIGE À 58€

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

* Entrées froides

- ... **Carpaccio de St-jacques** électrique et pétillant, grenade, mangue, kumquat, vinaigrette passion, cresson de para 18€
- ... **Lingot de foie gras de canard**, glaçage rocher au gianduja, réduction d'oignons de Roscof au balsamique, vene cress 18€
- ... **Demi homard** de 600gr Bellevue, tartare maison (prix du menu + 5€) 25€

* Entrées chaudes

- ... **Saint-Jacques** snackées à l'unilatérale, sauce coco, safran, zeste de mandarine, poireaux, sarriette de montagne (C) 21€
- ... **Pastilla de chapon** à l'orientale, abricots et amandes 20€
- ... **Ris de veau**, sauce café, amaretto, panais, kumquat 21€

* Plats

- ... **Magret de canard** basse température, farce royale aux marrons, foie gras, pistaches et pain d'épices, jus réduit au thym légèrement crémé, purée de céleri, échalote confite, gratin dauphinois, bourgeon de cassis 24€
- ... **Noisette de faon**, crumble d'amande et de cacao, sauce poivrade à la gelée de groseille, purée de vitelotte, chiconette, racines rôties, groseille 28€
- ... **Demi-homard** de 600gr cuit au bouillon, 100% décortiqué, estragon, risotto crémeux, racines, sauce armoricaine 30€

* Desserts et fromages

- ... **Croûte exotique**, ananas caramélisé, caramel, chocolat, praliné, crumble, amande 6€
- ... **Croûte aux fruits rouges**, biscuit brownie, croquant, cerises, panna cotta framboise, chocolat 6€
- ... **Bûche "Samba"** chocolat 5€
- ... **Plateau de fromages**, raisins, fruits secs, sirop 8€

LE MENU ENFANT À 17€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

- ... **Croquette de jambon Ganda**
- ... **Croquette de fromage**

- ... **Penne au fromage gratiné**
- ... **Ravioles de veau, sauce tomate**
- *
... **Moelleux au chocolat**
- ... **Bonhomme de neige**, chocolat blanc, biscuit chocolat, crème moka
- ... **Buchette fruits rouges** du Père Noël, mousse framboise, brownie croustillant

LES CAVIARS

- ... **Baeri Gold Label**, caviar Malossol, esturgeon sibérien, beaux grains moyens, élevage belge 50gr 125gr 73€ 159€
- ... **Osiètra**, type osciètre, esturgeon russe, gros grains fermes, élevage belge 89€ 227€

Blinis offerts à l'achat d'une boîte de 125gr 16 pcs 6€

LES AMUSES-BOUCHES & LES SUGGESTIONS

- ... **Assortiment de 6 macarons salés (F)** 12€
figue, chèvre, thym / truffe blanche, noisette / foie gras, pomme
- ... **6 x Pastillas de poulet (C)** 10€
- ... **Foies gras de canard** au poivre noir de 250gr, cuit au torchon, confit d'oignons rouges 10€
- *
... **Homard entier** de 800gr cuit au bouillon, 100% décortiqué, estragon, risotto crémeux, racines, sauce armoricaine 58€
- ... **Choucroute royale** de l'an neuf, cochonnailles, purée au beurre 15,5€

LES BULLES

SÉLECTION DE BULLES BIOS

- ... **Schreiber Champagne Tradition Brut 75cl** 37€
Excellent à l'apéritif ou pour accompagner tous les moments de fête. Le Brut Tradition est un champagne "Blanc de Noir", obtenu exclusivement à partir de raisins noirs Pinot Noir. Belle couleur jaune clair, avec de fines perles. Frais et fruité en bouche, gourmand et charpenté tout en gardant une belle souplesse.
- ... **Pierre Ronsard Cava Brut 75cl** 12,50€
Excellent en apéritif et pour accompagner les crustacés froids