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 cautions .....

Total général .....

NOS PRODUITS & PRODUCTEURS

Nos fruits et légumes sont d'origine bio ou local

Nos fromages sont issus de petits producteurs

Notre sélection de coquilles Saint-Jacques viennent de la baie de St Brieuc

Notre séléction de gibier vient du benelux

SYSTÈME DE CONSIGNE

Point rouge •
+ caution à 4€

COMMENT ET QUAND PASSER VOTRE COMMANDE ?

- **Le formulaire en ligne sur www.traiteurmaxime.be**
- **La boutique** du mardi au samedi entre 14h et 18h

Celle-ci doit nous parvenir avant minuit les mardis 19/12 (Noël) et 26/12 (Nouvel An)

Pour garantir un service de qualité, nous accepterons un nombre limité de commandes, réservez sans plus tarder :)

QUAND ? OÙ ?

Enlèvement chez Juliette, Rue des Guillemins 109 à Liège, les dimanche 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.
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 17h. 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

- **Directement sur le formulaire en ligne**
- **Sur notre compte Fortis**. Nous vous demandons de verser le **montant total de votre commande cautions comprises** 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

www.traiteurmaxime.be • info@traiteurmaxime.be

04/265 13 54 • 0495/38 33 94

Menu spécial fêtes de fin d'année

2023

TRAITEUR MAXIME

Rue des Guillemins 109 à 4000 Liège

LE MENU TRADITION À 41€
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

✶ Entrées chaudes (c) et froides (f)

- **Véritable ravioles de Homard écrevisses**, coco, vadouvan, ciboulette (c) • 23€
- **Terrine festive de gibier au foie gras et à la pistache**, confit d'oignons, kumquat, mesclun sauvage (f) • 18€

✶ Plats

- **Caille farcie au foie gras et à la volaille**, sauce orange amaretto, potimarron, chiconette, pommes de terre mitraille 19,5€
- **Mitonnée de biche aux épices de Noël**, sauce grand veneur, potimarron, chiconette, pommes de terre mitraille 20€

✶ Desserts

- **Bûchette chocolat** "Grand cru" 6€
- **Bûchette fruits rouges** 6€

LE MENU VÉGÉTARIEN À 44€
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

✶ Entrées chaudes (c) et froides (f)

- **Risotto aux cèpes et à la truffe**, noix de pécan torréfiées, émulsion persil épinards (c) • 22€
- **Verrine de lentilles caviar**, crème de potimarron à l'orange, fromage de brebis, goji, cranberries, noisette du Piémont (f) • 19€

✶ Plats

- **Wellington de Noël aux légumes d'hiver**, marrons, pistaches et pain d'épice, sauce orange-amaretto, potimarron, chiconette, pommes de terre mitraille 23€
- **Parmentier de morilles et champignons de bois**, butternut, châtaignes, vin jaune, purée Robuchon 25€

✶ Desserts et fromages

- **Bûchette chocolat** "Grand cru" 6€
- **Entremet yuzu**, misérable nature, yuzu, crème citron, meringue 7€
- **Longueur framboise**, génoise, mousse champagne, framboise, bergamote, chocolat blanc 7€
- **Trio de Fromages** de petits producteurs, raisins, sirop et noix 8€

LE MENU PRESTIGE À 55€
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

LE MENU PRESTIGE À 65€
2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

✶ Entrées froides

- **Carpaccio de St-jacques** électrique et pétillant mangue, grenade, kumquat, fruit de la passion, cresson de para • 19€
- **Lingot de foie gras de canard** cuit au torchon, glaçage au gianduja et à la poudre d'or, pain d'épices, confit, vene cress, gel passion • 21€
- **Demi homard** de 600gr Bellevue, tartare maison, mesclun sauvage (prix du menu + 8€) 29€

✶ Entrées chaudes

- **Ris de veau snackés,** sauce café, amaretto bio, panais bio et local, kumquat bio • 22€
- **Coquille St Jacques** de la baie de St Brieuc avec corail façon suzette, carotte colorée bio, massala, safran, fleurs • 23€

✶ Plats

- **Magret de canard** de la ferme d'Artagnan façon Turducken farce royale aux marrons, foie gras, pistaches et pain d'épices, sauce orange amaretto, potimarron, racine de persil, gratin dauphinois 28€
- **Noisette de faon** de nos Ardennes, sauce gibier truffée, potimarron, racine de persil, grenade, airelle, gratin dauphinois 30€
- **Demi homard** de 600/700gr décortiqué, sauce à l'armoricaine, racine de persil et potimarron bio et local, risotto au champagne 38,5€

✶ Desserts et fromages

- **Bûchette chocolat** "Grand cru" 6€
- **Entremet yuzu**, misérable nature, yuzu, crème citron, meringue 7€
- **Longueur framboise**, génoise, mousse champagne, framboise, bergamote, chocolat blanc 7€
- **Trio de Fromages** de petits producteurs, raisins, sirop et noix 8€

LE MENU ENFANT À 18€
IMAGINÉ PAR CHARLOTTE & JULIETTE
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

- **Croquette de fromage** 7€
- **Croquette de crevettes** 8€

✶

- **Coquillettes jambon fromage gratiné** 9€
- **Coquillettes béchamel**, courgettes bio gratiné 9€

✶

- **Moelleux au chocolat**, framboises 4€
- **Bûchette fruits rouge** 6€

LE CAVIAR

	50gr	125gr
Osièvra, type oscièvre, esturgeon russe, gros grains fermes, élevage belge	89€	227€

LES BULLES
SÉLECTION DE BULLES BIOS

- **Schreiber Champagne Tradition** Brut 75cl 38€
  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 13,50€
  Excellent en apéritif et pour accompagner les crustacés froids

LES AMUSES-BOUCHES & LES SUGGESTIONS

✶ **Assortiment de 6 macarons salés** (f) figue, chèvre, thym / truffe blanche, noisette / foie gras, pomme **12€**

✶ **Lingot de foie gras de canard** de 250gr cuit au torchon, glaçage au gianduja et à la poudre d'or, pain d'épices, confit **55€**

✶ **Homard entier** de 800gr décortiqué, sauce à l'armoricaine, racine de persil et potimarron bio et local, risotto au champagne **65€**

✶ **Choucroute royale** de l'an neuf, cochonnailles 5 viandes, purée au beurre **18,5€**