

FICHE SIGNALÉTIQUE CLIENT

Nom, prénom :

Noël / Nouvel an :

Email :

GSM :

Numéro de commande :

Retrait matin 9h à 13h / Retrait après-midi 13h à 17h

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 sélection de gibier vient du benelux

SYSTÈME DE CONSIGNE

Caution à 4€ pour toutes les entrées et la cassolette de Mont d'Or

COMMENT ET QUAND PASSER VOTRE COMMANDE ?

- Le formulaire en ligne sur www.traiteurmaxime.be
- La boutique du mardi au samedi entre 14h et 17h

Celle-ci doit nous parvenir avant minuit les jeudis 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 mardis 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 • commande@traiteurmaxime.be
Rue des Guillemins 109 à 4000 Liège

04/265 13 54 | 0495/38 33 94



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

MENU SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

LE MENU TRADITION À 43 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES chaudes (c) et froides (f)

- **Tajine festive de Sot-l'y-laisse**, épices de Noël, abricots, amandes, coriandre, miel (c) 18 €
- **Tataki de thon**, gel umami, mousse de raifort, pickles de légumes d'hiver (f) 23 €
- **Cassolette de homard thermidor** (prix du menu + 7 €) (c) 28 €

PLATS

- **Mitonnée de biche**, sauce grand veneur, pommes aïelles, potimarron, pommes Amandine 20 €
- **Râble de lièvre**, sauce dijonnaise, pommes aïelles, potimarron, gratin dauphinois 24 €
- **Magret de canard** de la ferme d'Artagnan, sauce au poivre vert, chicon braisé, panais, pommes Amandine 22 €

DESSERTS

- **Bûchette chocolat** "Grand cru" (90 g) 6 €
- **Bombe chocolat noisette** (80 g) 6 €
- **Entremet au yuzu** (60 g) 6 €

LE MENU VÉGÉTARIEN À 46 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

ENTRÉES

- **Risotto aux champignons Lion's Mane**, jus vert, parmesan, pea cress 22 €
- **Tajine festive de châtaignes et de légumes racines**, safran, abricots, amandes, coriandre, miel, truffe 21 €

PLATS

- **Cassolette de Mont d'Or**, petit épeautre de Haute-Provence, oignons grelots, chablis, romarin, noisettes du Piémont (caution + 4 €) 23 €
- **Légumes racines**, crème de morilles, vin jaune, truffe, gnocchi 26 €

DESSERTS & FROMAGES

- **Bûchette chocolat** Grand Cru (90 g) 6 €
- **Longueur caramel beurre salé**, feuillantine, chocolat blanc, noix de pécan caramélisées (65 g) 7 €
- **Croûte fruits rouges**, biscuit brownie croquant, cerise, panna cotta framboise, chocolat (80 g) 7 €
- **Trio de fromages** de petits producteurs (90 g), raisins, sirop, noix 10 €

LE MENU PRESTIGE À 58 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

LE MENU PRESTIGE À 68 €

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 DESSERT OU TRIO FROMAGES

ENTRÉES froides

- **Carpaccio de Saint-Jacques**, électrique et pétillant, mangue, grenade, kumquat, passion, cresson de para 21 €
- **Tartare de Gambero Rosso de Sicile**, poivre de Timut, huile d'olive, sel d'Himalaya, affilla cress 23 €
- **Foie gras de canard**, romarin, ananas, rhum arrangé, vanille de Madagascar 22 €

ENTRÉES chaudes

- **Ris de veau snacké**, sauce café, amaretto bio, panais, kumquat 23 €
- **Saint-Jacques** de la baie de Saint-Brieuc avec corail, cuisson basse température, bisque corsée au safran 23 €

PLATS

- **Suprême de chapon aux morilles**, vin jaune, chicon braisé, panais, gnocchi 29 €
- **Noisette de faon des Ardennes**, sauce gibier truffée, potimarron, artichaut poêlé, aïelles, gratin dauphinois 30 €
- **Demi homard** de 600/700 g décortiqué, sauce armoricaine, risotto au champagne, potimarron, panais (prix du menu + 7 €) 38 €

DESSERTS & FROMAGES

- **Bûchette chocolat** "Grand cru" (90 g) 6 €
- **Longueur caramel beurre salé**, feuillantine, chocolat blanc, noix de pécan caramélisées (65 g) 7 €
- **Croûte fruits rouges**, biscuit brownie croquant, cerise, panna cotta framboise, chocolat (80 g) 7 €
- **Trio de fromages** de petits producteurs (90 g), raisins, sirop, noix 10 €

LE CAVIAR

- **Osiètra** (50 g) 89 €
- **Osiètra** (125 g) 235 €

LE MENU ENFANT À 18 €

IMAGINÉ PAR CHARLOTTE & JULIETTE

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES

- **Croquette de fromage** 6 €
- **Croquette de crevettes** 9 €

PLATS

- **Macaroni bolognaise** 9 €
- **Macaroni béchamel et courgettes** 9 €

DESSERTS

- **Verrine cheesecake - fraise - crumble** 5 €
- **Verrine tiramisu** 5 €

LA CHOUCROUTE

- **Choucroute royale de l'an neuf, cochonnailles 4 viandes** 16,5 €
(Saucisse fumée - lard aux herbes - Krakowska - Francfort) purée au beurre avec des pommes de terre bio et locales.

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** 13,5 €
Excellent en apéritif et pour accompagner les crustacés froids