



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

MENU SPÉCIAL
FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2 0 2 5

LE MENU TRADITION À 45 €

1 ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

- **Terrine festive de gibier au foie gras et à la pistache**, cranberries, pain d'épices, pickles et confit d'oignons rouges, kumquat **(f)** 19€
- **Saint-Jacques** basse température, écrevisses, poireaux fondants, bisque de homard safranée **(c)** 21€
- **Queue de homard** façon thermidor **(prix du menu + 7 €) (c)** 28€

PLATS

- **Civet de biche** des Ardennes, sauce grand veneur, purée de céleri, aïelles, potimarron, pomme Macaire 21€
- **Dos de turbot** rôti au beurre, sauce champagne, chicon braisé, potimarron, pomme tapée rotie **(prix du menu + 7 €)** 30€
- **Magret de canard** sauce à l'orange aux épices de Noël, chicon braisé, potimarron, purée de châtaigne 22€

DESSERTS

- **Bûchette "Latte belge"**, café, caramel beurre salé, crumble de spéculoos (90g) 7€
- **Pomme 3D**, mousse caramel, morceaux de pomme, biscuit chocolat, croustillant (75g) 7€
- **Fève chocolat 3D**, mousse au chocolat noir, ganache au chocolat noir, brownie (80g) 7€
- **Bûchette chocolat** Grand Cru (90g) 7€

LE MENU VEGAN & LE MENU VÉGÉTARIEN À 49 €

1 ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES

- **Pickles de légumes d'hiver vegan**, mousse de topinambour au raifort et crumble de noisettes dorées, vene cress 21€
- **Risotto Venere aux cèpes et à la truffe**, crémeux de truffe, morilles, herbes d'hiver 22€

PLATS

- **Cocotte vegan de légumes racines**, butternut, onctueux de panais fumé, émulsion coco-miso blanc-mezcal, citron vert, noix de pécan 24€
- **Céleri-rave "Monarch", truffe noire**, noisettes torréfiées, râpé de **Beaufort**, crème à la truffe, charlotte 28€

DESSERTS

- **Lingot Vegan**, sablé breton, crème anglaise végétale, vanille, framboise (70g) 8€
- **Bûchette "Latte belge"**, café, caramel beurre salé, crumble de spéculoos (90g) 7€
- **Longueur Passion, chocolat blanc**, nougat, abricot, citron, macaron vanille (85g) 8€
- **Fève chocolat 3D**, mousse au chocolat noir, ganache au chocolat noir, brownie (65g) 8€
- **Trio de fromages** de petits producteurs (90g), raisins, sirop, noix 11€

LE MENU PRESTIGE À 59 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

LE MENU PRESTIGE À 69 €

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES FROIDES

- **Tartare de Saint-Jacques**, électrique et pétillant, mangue, grenade, kumquat, passion, cresson de para **23 €**
- **Carpaccio de Gambero Rosso** mariné au Vermouth blanc, poire, huile d'aneth et zeste de citron vert **25 €**
- **Foie gras de canard** au romarin, mangue et confit d'oignons **23 €**

ENTRÉES CHAUDES

- **Ris de veau snacké**, sauce café, amaretto bio, topinambour, kumquat **24 €**
- **Saint-Jacques** basse température, onctueux de panais fumé, émulsion coco-miso blanc-mezcal, citron vert **24 €**

PLATS

- **Turducken de chapon***, farce royale truffée, marron, foie gras, pistache et pain d'épices, sauce aux cèpes, potimarron, chicon braisé, gratin à la truffe **31 €**
- **Noisette de faon de nos Ardennes**, sauce gibier truffée, potimarron, artichaut poêlé, aïelles, pomme tapée rotie **32 €**
- **Homard entier** (700g, 100 % décortiqué, sans carapace et ½ tête), sauce armoricaine, risotto au champagne, potimarron, panais **(prix du menu + 12 €)** **48 €**

* Le Turducken (Three Bird Roast)

Véritable prouesse culinaire, le Turducken réunit un **chapon**, un **canard** et une **poularde** entièrement désossés, superposés et farcis.

Inspirée de l'Empire romain, cette préparation rôtie lentement, offre une viande fondante, juteuse et parfumée, où chaque volaille sublime la suivante.

DESSERTS

- **Bûchette "Latte belge"**, café, caramel beurre salé, crumble de spéculoos (90g) **7 €**
- **Paris-Brest** des fêtes, praliné, chocolat au lait, noisettes, pécan, citron confit (85g) **8 €**
- **Pomme 3D**, mousse caramel, morceaux de pomme, biscuit chocolat, croustillant (75g) **7 €**
- **Longueur Passion, chocolat blanc**, nougat, abricot, citron, macaron vanille (85g) **8 €**
- **Fève chocolat 3D**, mousse au chocolat noir, ganache au chocolat noir, brownie (65g) **8 €**
- **Trio de fromages** de petits producteurs (90 g), raisins, sirop, noix **11 €**

LE MENU ENFANT À 19 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES

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

PLATS

- Lasagnette de viande 9 €
- Lasagnette béchamel et courgettes 8 €

DESSERTS

- Pomme 3D, mousse caramel, morceaux de pomme, biscuit chocolat, croustillant 7 €
- Fève chocolat 3D, mousse au chocolat noir, ganache au chocolat noir, brownie, noisettes 7 €

LA CHOUROUTE

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

LE CAVIAR

- Osietra (10g) 29 €
- Osietra (30g) 65 €
- Osietra (50g) 89 €

"RÉVEILLON À POILS, CANINS & FÉLINS EN FÊTE !" À 13 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉE - 100G

- Mini parmentier de foie de volaille et carottes glacées

PLAT PRINCIPAL - 250G

- Filet de saumon rôti, purée de panais et riz complet

DESSERT - 70G

- Cake de carotte et patate douce au fromage frais

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 vendredis 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 mercredis 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