



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, aïrelles, 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, véné 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, aigrefeuilles, 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 CHOUCRUTE

- 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

- Osetra (10g) 29€
- Osetra (30g) 65€
- Osetra (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](http://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](http://www.traiteurmaxime.be) • [commande@traiteurmaxime.be](mailto:commande@traiteurmaxime.be)

Rue des Guillemins 109 à 4000 Liège

04/265 13 54 | 0495/38 33 94