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 :

NOTES / REMARQUES :

NOS PRODUITS & PRODUCTEURS

- **NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT D'ORIGINE BIO OU LOCALE**
- **NOS FROMAGES SONT ISSUS DE PETITS PRODUCTEURS**
- **NOTRE SÉLECTION DE COQUILLES SAINT-JACQUES VIENT DE LA BAIE DE ST-BRIEUC**
- **NOTRE SÉLECTION DE GIBIER VIENT DU BENELUX**

SYSTÈME DE CONSIGNE

- **CAUTION DE 5 € POUR TOUTES LES ENTRÉES AINSI QUE POUR LES 2 PLATS VÉGÉTARIENS**

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 samedis 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 jeudis 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

RUE DES GUILLEMINS 109
4000 LIÈGE

04 265 13 54
0495 38 33 94

MANGE · VIS & RESPIRE

PRODUITS WALLONS FABRICATION ARTISANALE



boket

TRAITEUR MAXIME

MENU SPÉCIAL
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

MENU TRADITION — 47.00 €

1 ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Terrine festive de gibier au foie gras
Pistache - cranberry - pain d'épices - pickles de légumes d'hiver - confit d'échalote - kumquat
20.00 €

Saint-Jacques - champagne - miso blanc
Saint-Jacques basse température - céleri-rave confit - beurre blanc au champagne et au miso blanc - poire rôtie - noisette torréfiée
22.00 €

Queue de homard façon Thermidor
(Supplément dans le menu - 8.00 €)
30.00 €

PLATS

Civet de biche des Ardennes
Sauce grand veneur - airelle - chicon braisé - potimarron - gratin dauphinois
22.00 €

Dos de turbot - safran
Dos de turbot rôti au beurre - sauce safranée au fumet réduit - chicon braisé - potimarron rôti - pomme de terre tapée croustillante
(Supplément dans le menu - 8.00 €)
32.00 €

Magret de canard - Grand Marnier - orange
Magret flambé au Grand Marnier - sauce à l'orange aux épices de Noël - carotte fane - cranberry - amande - pomme amandine
23.00 €

DESSERTS

Pomme 3D - caramel - chocolat
Mousse caramel - morceaux de pomme - biscuit chocolat - croustillant (75 g)
8.00 €

Fève chocolat 3D - chocolat noir
Mousse au chocolat noir - ganache au chocolat noir - brownie (80 g)
9.00 €

Bûchette dacquoise signature - noisette - vanille
Dacquoise à l'amande et à la noisette - crème au praliné noisette et à la vanille en gousse.
Bio · Sans gluten · IG bas
8.50 €

Bûchette forêt-noire - Amarena
Biscuit cacao - mousse au chocolat noir à 70 % - compotée et cerise Amarena - crème mascarpone.
Bio · Sans gluten · IG bas
8.50 €

MENU VEGAN & VÉGÉTARIEN — 51.00 €

1 ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Terrine de poireau - nori - mandarine - café
Crème de cajou - gelée de mandarine et de café - pickles d'oignon doux. **Entrée froide - Vegan.**
24.00 €

Ravioles ouvertes - artichaut - comté affiné
Petits artichauts confits - beurre noisette au citron - noisette torréfiée - cerfeuil.
Entrée chaude - Végétarien.
22.00 €

PLATS

Chou farci - lentille caviar - châtaigne - ail noir
Jus à l'ail noir et au genièvre - mousseline de persil tubéreux - échalote confite. **Vegan.**
26.00 €

Wellington de cèpes et de pleurotes - truffe noire - vin jaune
Sauce aux cèpes au vin jaune - jeunes épinards au beurre. **Végétarien.**
28.00 €

DESSERTS

Tartelette vegan - chocolat - framboise
Moelleux chocolat-framboise (90 g). **Vegan.**
9.00 €

Bûchette dacquoise signature - noisette - vanille
Dacquoise à l'amande et à la noisette - crème au praliné noisette et à la vanille en gousse.
Bio · Sans gluten · IG bas
8.50 €

Bûchette forêt-noire - Amarena
Biscuit cacao - mousse au chocolat noir à 70 % - compotée et cerise Amarena - crème mascarpone.
Bio · Sans gluten · IG bas
8.50 €

Dôme rose d'Iran - mangue
Mousse à la mangue et au citron vert - blanc-manger à la rose d'Iran - biscuit madeleine au citron vert et à la vanille - amande grillée au sucre de canne - bouton de rose. **Bio · Sans gluten · IG bas**
9.00 €

Fève chocolat 3D - chocolat noir
Mousse au chocolat noir - ganache au chocolat noir - brownie (80 g)
9.00 €

Trio de fromages de petits producteurs
Raisin - sirop - noix (90 g de fromages)
12.00 €

MENU GOURMET — 62.00 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

MENU PRESTIGE — 72.00 €

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques - passion - cresson de Para
Carpaccio électrique et pétillant - mangue - grenade - kumquat - passion - cresson de Para
24.00 €

Tartare de homard (mi-cuit) - huile d'herbes - citron vert
Mayonnaise maison à l'huile d'herbes - citron vert - céleri vert - cerfeuil - nori
28.00 €

Foie gras de canard - poire - cognac - Sichuan
Foie gras mi-cuit à la poire et au cognac - poivre de Sichuan - gelée de poire - chutney de poire et de pomme à la cannelle
24.00 €

ENTRÉES CHAUDES

Ris de veau - café - amaretto
Ris de veau snacké - sauce au café et à l'amaretto bio - topinambour - kumquat
25.00 €

Saint-Jacques - safran - crosnes
Saint-Jacques basse température avec corail - réduction de turbot au safran - crosnes au beurre noisette - Vene Cress
25.00 €

Queue de homard façon Thermidor
(Supplément dans le menu - 4.00 €)
34.00 €

PLATS

Turducken de chapon - foie gras - marron - cèpes
Farce royale aux marrons, au foie gras, aux pistaches et au pain d'épices - sauce aux cèpes - potimarron - chicon braisé - pomme Macaire
33.00 €

Noisette de faon des Ardennes - truffe - artichaut
Sauce gibier truffée - potimarron - artichaut poêlé - caramel de betterave - pomme tapée croustillante
34.00 €

Homard entier - sauce armoricaine - risotto au champagne
Homard de 700 g, entièrement décortiqué, présenté avec une demi-tête - potimarron - panais
50.00 €

Supplément dans le menu :
13.00 €

DESSERTS

La liste des desserts proposés est identique à celle du menu "Vegan & Végétarien" en page de gauche

Menu Petits Géants

MENU ENFANT — 20.00 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES

Croquette de fromage
7.00 €

Croquette de crevettes
10.00 €

PLATS

Coquillettes - jambon - fromage - mozzarella
10.00 €

Coquillettes - courgette - mozzarella - béchamel
9.00 €

DESSERTS

Pomme 3D - caramel - chocolat
Mousse caramel - morceaux de pomme - biscuit chocolat - croustillant
8.00 €

Le Sapin à croquer - chocolat
Biscuit cacao - mousse au chocolat à 56 %.
Bio · Sans gluten · IG bas
8.00 €

CAVIAR ROYAL BELGE OSIETRA



Osietra (10 g)
27.00 €

Osietra (30 g)
68.00 €

Osietra (50 g)
89.00 €

Osietra (125 g)
245.00 €

CHOUCROUTE DE L'AN NEUF — 16,50 €

Choucroute royale aux quatre viandes
Saucisse fumée - lard aux herbes - Krakowska - Francfort - purée de pommes de terre bio et locales.

RÉVEILLONS À POIL ! MENU POUR CHIENS ET CHATS — 16.00 €

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉE — 100 G

Mini parmentier de foie de volaille
Carotte glacée.

PLAT — 250 G

Filet de saumon rôti
Purée de panais - riz complet.

DESSERT — 100 G

Panna cotta de bœuf