



Menu de fin d'année 2024

FOODINLOVE
CHEF À DOMICILE & TRAITEUR

Assortiment de Zakouskis

10,00€

★ **Petit chou farci**

Mousse de foie gras, confit d'oignons, pain d'épice

★ **Focaccia**

Pesto vert, tartufata, jambon Serrano, tomates marinées, parmesan

★ **Rouleau de printemps**

Saumon cru mariné, avocat, légumes croquants

★ **Arancini**

Chorizo et mozzarella

Entrées froides

★ **Vitello tonnato**

Tranches de veau braisé, coulis de thon, légumes croquants acidulés, câpres et jeunes pousses

14,00€

★ **L'assiette gourmande**

Foie gras, terrine de gibier, magret de canard fumé, pommes caramélisées, pain brioché, coulis de mangue

15,00€
+1,00 €

Entrées chaudes

★ **Parmentier de canard**

Crèmeux de patates douces, champignons poêlés, crumble de cacahuètes

15,00€

★ **Dos d'églefin en croûte d'épices, grosse gambas grillée**

Linguines aux coques, spaghetti de légumes, coulis de persil plat

16,00€
+1,00 €

Possible en plat 23,00€
+1,00 €



Plats principaux

- ★ **Duo de steak de biche et « lardo de Colonnata »** 23,00€
Sauce corsée au sureau et sirop « Charlier » +1,00 €
- ★ **Filet de cannette farci aux fruits secs et pommes** 22,00€
Pleurotes et lardons croustillants, sauce aux airelles
- ★ **Filet de marcassin lardé, farci aux champignons des bois** 22,00€
Sauce aux 3 poivres

Accompagnement identique pour les trois plats :

Poire aux épices de Noël
Chicon caramélisé, chou vert en ballotine
Gratin dauphinois

Dessert

- ★ **Soit « Caprice Chocolat »** 8,00€
Tartelette brownies noix de pécan - enrobage chocolat - caramel beurre salé - crème vanille
- ★ **Soit « Douceur coco-mangue »**
Tartelette pâte sablée à la noix de coco - compotée mangue, citron, vanille - croquant à la noix de coco - crème légère aux zestes de citron



Menu végété

Assortiment de Zakouskis

8,00€

★ **Petit chou farci**

Fromage frais aux herbes et jeunes oignons

★ **Focaccia**

Pesto vert, tartufata, tomates marinées, parmesan

★ **Rouleau de printemps**

Tofu mariné, avocat, légumes croquants

★ **Arancini**

Herbes fraîches et mozzarella

Entrée chaude

14,00€

★ **Parmentier de quorn**

Crèmeux de patates douces, champignons poêlés, crumble de cacahuètes

Plat principal

20,00€

★ **Butternut farci au quinoa, fromage de chèvre et falafel**

Chicon caramélisé, chou vert en ballotine
Gratin dauphinois





Menu **KIDS** Jusque 12 ans

18,00€

- ★ Cassolette de scampis, sauce tomatée à l'ail
ou
Croquette de fromage et sa garniture
- ★ Nuggets de poulet « maison »
Röstis de pommes de terre, bâtonnets de carottes, compote maison
- ★ Fondant au chocolat et ses petites sucreries

Prix

Menu avec les zaks + une entrée + plat + dessert	48,00€/personne (*les suppléments éventuels sont indiqués)
Menu avec les zaks + deux entrées + plat + dessert	56,00€/personne (*les suppléments éventuels sont indiqués)
Menu Végé avec les zaks + entrée + plat + dessert	44,00€/personne

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.



Offrir " FOODINLOVE " c'est offrir
de l'amour dans une assiette !



FOODINLOVE
CHEF À DOMICILE & TRAITEUR
RUE SAINT-VINCENT, 68 - 4841 HENRI-CHAPELLE
+32 477 82 69 61
INFO@FOODINLOVE.BE - WWW.FOODINLOVE.BE

"Bon cadeau"
d'une valeur de 25.00€

*A valoir sur tous les plats à emporter...
A déduire d'un service traiteur...*

Pas de limite de date d'utilisation...

SPECIAL

Demandez vos "Bon cadeau" par mail : info@foodinlove.be





Nous pouvons également vous conseiller de belles découvertes en bulles, vins blancs et rouges...



★ Commande

Uniquement par mail : info@foodinlove.be

Jusqu'au 18/12 pour Noël

Jusqu'au 26/12 pour le Nouvel An

★ Retrait des commandes

rue Saint-Vincent 58 - Henri-Chapelle

24/12 de 12h00 à 14h00

31/12 de 12h00 à 14h00

FOODINLOVE
CHEF À DOMICILE & TRAITEUR

