

merry christmas

RESTAURANT



LA BERGERIE



www.labergeriedandrimont.be

T. 087 89 18 00

Merci à vous !

Vous êtes chaque année plus nombreux à nous faire confiance pour vos repas de fêtes. C'est pourquoi, dans le souci de garder une qualité constante, nous nous permettrons de limiter le nombre de commandes. Merci de votre compréhension... Et ne tardez pas à passer commande ;-)

Informations importantes :

depuis 17 ans déjà nous assurons avec beaucoup de plaisir les plats à emporter durant les fêtes de fin d'année.

Cette année, nous ferons exclusivement le service traiteur à Noël.

Vous pourrez déguster vos plats les 24, 25 et 26 décembre 2021.

. Commande

- **par téléphone : 087 89 18 00**
pendant les heures et jours d'ouverture
MIDI : mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h30 à 16H
SOIR : jeudi, vendredi et samedi de 18h30 à 23h30
- **par mail : restaurant.labergerie@outlook.be**
n'oubliez pas d'y indiquer votre nom, prénom et votre numéro de portable.
Votre commande sera valable uniquement après le mail de confirmation de notre part.

. Enlèvement de vos plats le 24/12/2021 de 10h à 12h.

. Paiement uniquement en espèce

Nous vous souhaitons d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année.

*Aline et Jean-François Ahn
ainsi que toute l'équipe.*

.....

Faites plaisir à vos proches pour Noël !

CHÈQUE CADEAU

« Bien sûr, il ne restera rien de ce présent, mais il restera la saveur d'un bon moment, autant que celle issue de la passion et du savoir-faire des gens de notre terroir »

RESTAURANT		LA BERGERIE	
Pour réserver votre table T. 087 89 18 00		CADEAU: _____	_____
LA BERGERIE Route de Henri-Chapelle, 158 4821 Andimont		DATE: _____	_____
www.labergeriedandimont.be			





Menu de Noël

à emporter

37€ 1 entrée :

Choix entre une des trois entrées

44€ 2 entrées :

Choix entre deux des trois entrées

- Foie gras poêlé et filet de cerf braisé, rémoulade de céleri à la truffe, roquette, betteraves jaunes et shitakés en pickles

OU

Noix de Saint Jacques dorée, scampis, plie, poireaux et fenouil au beurre, bisque de homard à l'estragon

OU

Duo de crevettes grises :

- La croquette de crevettes réalisée par nos soins
- En salade : crevettes grises et saumon fumé, brunoise de légumes et crème à l'aneth

.....

- Le meilleur de la biche (filet pur), sauce fine champagne, poire au vin rouge et épices, chicons caramélisés, airelles, choux de Bruxelles et gratin dauphinois (suppl. 5€)

OU

Filet de volaille fermière, sauce poivrade aux airelles, poire au vin rouge et épices, chicons caramélisés, choux de Bruxelles et gratin dauphinois

OU

Dans un curry thaï (très légèrement piquant) : filet de bar, légumes et pâtes grecques sautées, crème de basilic

OU

Classique mais tellement bon... Une belle sole meunière servie entière ou en filets, sauce tartare, rostis et assortiment de légumes (suppl. 10 €)

.....

- Buchette de Noël comme un Snickers, caramel, chocolat au lait, noisettes, génoise, mousse chocolat noir, gel framboise

Payement uniquement en espèce



Menu ENFANT

20€

(jusqu'à 12 ans)

Croquette de fromage réalisée par nos soins

ou

Scampis crème ail et pâtes fraîches

.....

Filet de volaille fermière, jus crémeux, rostis et assortiment de légumes

ou

Filet de plie, sauce tartare, rostis et assortiment de légumes

.....

Le moelleux au chocolat et crème anglaise

LES PETITS PLUS :

Comme au restaurant... pain artisanal et beurre pour 2 personnes : 6€/2 personnes

Le sirop d'épices de notre apéritif maison préparé par Jean-François, pour accompagner vos bulles ou votre thé : 6€/250ml

Quelques suggestions de vins pour accompagner votre repas (dans la limite des stocks disponibles) :

- Les bulles :
- Champagne Gruet Brut, Buxeuil : 24€/bouteille.
 - Crémant rosé Jean-Paul Meyer, Katzenthal : 14€/bouteille.

- Les vins blancs :
- Côtes du Rhône blanc « Intuition », Cellier des Terres Blanches (Roussane, Viognier, Grenache blanc) 11€/bouteille.
 - Viognier, Dom. Clairmont, IGP Collines Rhodaniennes, beau côté floral 13€/bouteille.
 - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Dom.Sébastien Magnien 17.50€/bouteille.

- Les vins rouges :
- Carignan Vieilles Vignes « Obscurité » Hérault 11€/bouteille.
 - Pic Saint Loup « Cynarah », Chât.de Cazeneuve, Bio 14.50€/bouteille.
 - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune « Vieilles Vignes », Dom.Sébastien Magnien 17.50€/bouteille.