

*merry christmas*

RESTAURANT



LA BERGERIE



[www.labergeriedandrimont.be](http://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 18 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 2022.*

### **. 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](mailto: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 24/12/2022 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 »

<b>RESTAURANT</b>		
Pour réserver votre table T. 087 89 18 00		CADEAU : _____
LA BERGERIE Route de Henri-Chapelle, 158 4821 Andrimont		DATE : _____
<a href="http://www.labergeriedandrimont.be">www.labergeriedandrimont.be</a>		



# Menu de Noël

à emporter

## 38,50€

- Bœuf braisé, croquette de pecorino à la truffe, rémoulade de céleri à la moutarde en grains, crème à l'estragon

OU

La tranche de foie gras poêlé sur un pain perdu de pain d'épices, pommes golden caramélisées, boudin de Noël, réduction au sirop Charlier et vin rouge

OU

Noix de St Jacques dorée, scampi, filet de sandre, jus de bouillabaise, fenouil et carottes en brunoise

.....

- Le meilleur de la biche (filet pur), sauce poivrade crémée à la fine champagne, poire au vin rouge et épices, chicon caramélisé, côte de potimarron confite et gratin dauphinois (suppl. 5€)

OU

Filet de daurade royale, frégola sarda (billes de pâtes) façon paëlla, jus safrané, manges tout, fèves des marais et poivrons confits

OU

Filet de volaille fermière, sauce poivrade crémée à la fine champagne, poire au vin rouge et épices, chicon caramélisé, côte de potimarron confite et gratin dauphinois

OU

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

.....

- Du chocolat, du crumble, du praliné et beaucoup d'amour 🌲❤

Payement uniquement en espèce



# Menu ENFANT

## 22€

( jusqu'au 12 ans )

Croquette de fromage réalisée par nos soins

ou

Scampis crème ail et pâtes fraîches

.....  
Filet de volaille fermière, jus crémeux, gratin dauphinois  
et assortiment de légumes

ou

Poisson du jour, sauce à la crème, gratin dauphinois et  
assortiment de légumes

.....  
Le moelleux au chocolat à servir tiède

## 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 vins blancs :
- . Bordeaux blanc, Château Vignol  
(sauvignon, sémillon et muscadelle) - 11€/bout.
  - . Viognier, Dom. Clairmont, IGP Collines  
Rhodaniennes, beau côté floral - 13€/bout.
  - . Bourgogne Hautes Côtes de Beaune,  
Dom.Sébastien Magnien - 18.50€/bout.

- Les vins rouges :
- . Bordeaux rouge, Wild Malbec  
(100% malbec) - 11€/bout.
  - . Pic Saint Loup « Cynarah »,  
Chât.de Cazeneuve, Bio - 15€/bout.
  - . Bourgogne Hautes Côtes de Beaune  
« Vieilles Vignes », Dom.Sébastien  
Magnien - 18.50€/bout.