

Chaque année, vous êtes toujours plus nombreux à faire appel à notre service traiteur pour vos repas de Noël.

Un grand merci à vous !

Voici le menu de cette année :

Menu de Noël

à emporter

44€

- Terrine de foie gras « maison », croquette de faisan, pomme aux aïelles, mousseline de céleri rave, sauce poivrade

ou

Noix de Saint Jacques dorée, roulade de sole, scampis, risotto, céleri, poireaux, carottes, velouté de jus de moules crémeux au curry doux

- Le meilleur de la biche « Filet Pur », poire au vin rouge, chicon caramélisé, côte de potimarron confite, sauce fine champagne et gratin de pommes de terre (suppl.5€)

ou

Filet de volaille fermière, poire au vin rouge, chicon caramélisé, côte de potimarron confite, sauce fine champagne et gratin de pommes de terre

ou

Filet de bar ; dans une soupe de poissons montée à la sauce rouille, fregola sarda (billes de pâte) façon paëlla, manges tout et bouquet de brocolis

- Entremet chocolat, feuillantine croustillante, glaçage chocolat, coulis de fruits rouges et crumble 🎄❤

Menu enfant à 28€ (jusque 10 ans)

- Croquette de fromage réalisée par nos soins
- Filet de volaille fermière, jus crémeux, gratin dauphinois et assortiment de légumes
- Chocolat, feuillantine croustillante, glaçage chocolat, coulis de fruits rouges et crumble



RESTAURANT



LA BERGERIE

Pour garantir la qualité, nous limiterons le nombre de commandes. Merci de votre compréhension et... n'attendez plus pour commander !

par téléphone : 087 89 18 00
pendant les heures et jours d'ouverture
MIDI : mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h30 à 15h30
SOIR : jeudi, vendredi et samedi de 18h30 à 23h30

par mail : restaurant.labergerie@outlook.be
Indiquez votre nom, prénom et votre numéro de portable. Votre commande sera valable uniquement après le mail de confirmation de notre part.

Retrait des plats :
24/12/2025 de 10h à 12h.
Paiement : en espèces uniquement.

merry christmas

et belles fêtes de fin d'année

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