

Plats « traiteur » à emporter du Chemin de Table :

Nos entrées

- # Les tomates d'antan, burrata, pesto de basilic et pignons de pin. 12€
- # Le pot au feu de moules, fondant de légumes à la crème d'ail. 12€
- # Les gambas grillées et son duo de sauces froides. 13€
- # Feuilleté de pleurottes aux petits gris de Namur. 13€

Nos plats :

- # Le suprême de pintadeau au cidre, pommes, champignons et pâtes fraîches. 16€
- # Le dos de cabillaud en croûte de tapenade et petite salade de blé. 17€
- # Le carré d'agneau en persillade, jus à l'ail et au thym du jardin. 18€
- # L'entrecôte veau rosée aux deux poivres. 17€

Desserts :

- # Le soufflé glacé à l'eau de Villée 4€
- # L'assortiment de quatre fromages. 4€

Les boissons :

- # Le cocktail « maison » (rhum blanc et trois jus de fruits) pour deux. 8€
- # Vin rouge : Côtes de Blaye en Bordeaux (château Anglade Bellevue) 9€
- # Vin blanc : Les coteaux Bourguignons en Bourgogne (La pép ite) 9€
- # Vin rosé : St Chinian (l'excellence de St- Laurent) 9€

Ces plats vous sont proposés pour tous les weekends de Septembre (les 12 et 13, 19 et 20, 26 et 27) ainsi que le premier d'Octobre (3 et 4).

Pour le retrait des plats, nous vous fixerons l'heure par téléphone ou par mail. Dans la mesure du possible prévoir soit une caisse soit un box et le port du masque est obligatoire.

Les commandes seront prises par téléphone au 081/212933 ou par mail à l'adresse christian.hozay@skynet.be.

Pour le paiement : virement IBAN BE32 0016 8153 4002 avec la communication : nom + date enlèvement.

Par carte uniquement au restaurant.

En liquide montant exact sous enveloppe.