

Plats « traiteur » à emporter du Chemin de Table :

Nos entrées

- # Les calamards panés « Maison » Sauce tartare. 11€
- # La terrine artisanale de chevreuil/confit pommes/poires à la cannelle. 12€
- # Le friand de herve doux aux poires et mesclun de salade. 10€
- # Les scampis rouges à la crème d'ail et petits légumes croquants. 13€

Nos plats :

- # Le filet pur de biche, garniture hivernale et sauce grand veneur. 23€
- # Le dos d'églefin à la crème de blancs de poireaux. 16€
- # Les côtes d'agneau servies avec un hochepot de légumes frais. 17€
- # L'entrecôte de boeuf venue d'Argentine (à cuire par vos soins) et Scc poivres vert 17€

Desserts :

- # Le soufflé glacé à l'eau de Villée 4€
- # L'assortiment de quatre fromages. 4€
- # La crème brûlée. 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 d'Octobre (les 10 et 11, 17 et 18, 24 et 25, 31 et 1) ainsi que le premier de Novembre (7 et 8).

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.