

## Plats « traiteur » à emporter du Chemin de Table :

### Nos entrées

- # Les ravioles « maison » de St-Jacques au jus de crustacés. 14€
- # Le duo de croquettes aux crevettes grises de notre littoral. 12€
- # Le fondu au bouquet des moines, mesclun de salade, magret de canard fumé. 11€

### Nos plats :

- # Le tartare de boeuf « charolais » coupé au couteau servi avec ses herbes et plus. 16€
- # Le filet de coucou de Malines, sauce Archiduc (champignons crème). 14€
- # Les paupiettes de saumon cuites à la vapeur, wook de légumes frais. 15€

### Desserts :

- # L'assortiment de 4 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 du mercredi 15 juillet au dimanche 19 Juillet ainsi que du mercredi 22 au dimanche 26 Juillet .

Pour le retrait de ceux-ci nous vous fixerons l'heure par téléphone ou par mail.

Dans la mesure du possible prévoir soit une caisse soit un box.

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

