

Plats « traiteur » à emporter du Chemin de Table :

Nos entrées

- # Le duo de croquettes au fromage de Hollande. 12€
- # L'assiette de saumon légèrement fumé, petite crème à Vaneth. 12€
- # La quiche aux poireaux et sa petite salade fraîcheur. 10€

Nos plats :

- # Les filets de rouget, sauce aux fines herbes. 15€
- # L'entrecôte de boeuf à l'os +- 500gr venue d'Irlande. 19€
- # Le filet pur de porc moelleux à l'ananas. 14€

Desserts :

- # Le soufflé glacé à l'eau de Villée 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 les weekends suivant : 22 et 23 Août , 29 et 30 Août ainsi que 5 et 6 Septembre.

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 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.