



Olivier Claix
Traiteur - Organisateur de réceptions

Place de Pipaix 6
7904 PIPAIX
Tél / Fax : 069/66.69.36

www.traiteur - claix.com
e-mail : olivier @ traiteur - claix.com

Le temps file à une vitesse incroyable et voici déjà venu le temps de vous faire parvenir nos propositions pour les fêtes de Noël et Nouvel An 2023.

Cette année encore, il n'y aura pas de possibilités de choisir des plats à la carte, ce sont 2 menus différents par fête que nous vous proposons.
Pour des raisons pratiques, aucun changement ne sera accepté dans les menus.

Les commandes ne seront prises que par téléphone au numéro +32 (0)69 666936

[La photo de tous les plats sur www.traiteur-claix.com](http://www.traiteur-claix.com)

En cas d'allergie de l'un ou l'autre de vos convives, merci de nous contacter afin que nous puissions voir ensemble la liste des produits allergènes pouvant être contenus dans nos préparations.

Les enlèvements de vos commandes se feront :

*** Le dimanche 24 décembre entre 10h et 16h30 et le lundi 25 décembre entre 10h et 11h30 pour la Noël**

*** Le dimanche 31 décembre entre 10h et 16h30 pour le Nouvel An.**

L'horaire d'enlèvement sera défini ensemble lors de votre réservation

Menu de Noël à 42,00 € ttc € ttc (3 services)

Fricassée de scampis aux witloofs et Noilly - Chiconette braisée au lard fumé - Pickles de betterave

Suprême de pintade - Crème de pomme et poire au Poiregnac (Vergers de Barry et distillerie Gerwin)

Garnitures de saison

(Flan de carotte au thym, carotte nouvelle, brochette de choux de Bruxelles au beurre noisette, gaufre de pomme de terre)

Dôme au chocolat et mascarpone - Insert à la framboise

Menu de Noël à 60 € ttc (4 services)

Homard, joue de bœuf et poularde « comme un Pootjeuleesch » - Salade fraîcheur et vinaigrette aux herbes et moutarde - Biscuit sablé à l'estragon

Dos de cabillaud rôti sur peau - Pleurotes et champignons de Paris en persillade - Sauce à la crème sûrette (Ferme de la Warde) - Epeautre et sarrazin soufflés

Noisettes d'agneau poêlées - Ris d'agneau croustillant - Sauce à la moutarde ancienne et tomate séchée

Garnitures de saison

(Flan de carotte au thym, carotte nouvelle, brochette de choux de Bruxelles au beurre noisette, gaufre de pomme de terre)

Dôme au chocolat et mascarpone - Insert à la framboise

Menu « enfants » Noël 20 € ttc (3 services)

Jambon fumé et fruits de saison

Boulettes de volaille et sauce tomate aux légumes et Ricotta.

Gratin de macaronis à l'Emmental

Dôme au chocolat et mascarpone - Insert à la framboise

Menu de Nouvel An à 42,00 € ttc (3 services)

Filet de sébaste poêlé - Céleri rave et fèves de soya - Curry rouge au lait de coco

Caille farcie aux fruits secs et foie gras - Coulis de myrtilles et pickles de cranberries

Garnitures de saison

(Gratin de pomme de terre au fromage de la ferme de l'Épinette, fond d'artichaut aux 2 purées de légumes, chicon braisé, dôme d'épinards au beurre de ferme)

Cookie crémeux « poire-caramel » à la fleur de sel

Menu de Nouvel An à 58 € ttc (4 services)

Rouleau de printemps au saumon fumé et ananas.

Vermicelle de légumes - Vinaigrette au jus de clémentine, soya et sésame

Raviole ouverte de poulet jaune, châtaignes et noisettes - Crème de maïs - Popcorn au

paprika fumé

Fournedos de bœuf - Echalote et ail confits au beurre de ferme et Chant d'Eole - Jus de

bœuf corsé

Garnitures de saison

(Gratin de pomme de terre au fromage de la ferme de l'Épinette, fond d'artichaut aux 2 purées de légumes, chicon braisé, dôme d'épinards au beurre de ferme)

Cookie crémeux « poire-caramel » à la fleur de sel

Menu « enfants » Nouvel An à 20 € ttc (3 services)

Croquette de pomme de terre et fromage

Jambon grillé - Jus de viande - Arlequin de légumes - Pomme duchesse

Cookie crémeux « poire-caramel » à la fleur de sel