



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

Voici déjà venu le moment de vous dévoiler nos propositions pour les fêtes de fin d'année 2024.

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

Pour des raisons pratiques, aucun changement ne sera accepté dans les menus.

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 mardi 24 décembre entre 10h et 16h30 et le mercredi 25 décembre entre 10h et 11h30 pour la Noël**

*** Le mardi 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 € ttc (3 services)

Duo de limande et scampi - Nage bisquée - Tymbale de riz noir aux échalotes et carottes

Jambonnette de dinde confite - Crème de cèpes - Giroles en persillade

Garnitures de saison

(Tartelette de pomme de terre, poêlée de légumes hivernaux, jeune carotte, chicon braisé)

Biscuit sablé - Ganache au chocolat noir et noisettes du Piémont - Crème anglaise

pralinée

Menu de Noël à 58 € ttc (4 services)

Crèmeux de chou-fleur au curry sauvage - Homard, crevettes grises et saumon fumé

Filet de St Pierre poêlé - Galette croustillante de risotto à la vanille - Beurre blanc aux

fruits de la passion

Médaille de magret de canard - Pickles de raisin au vinaigre balsamique blanc, miel,

et Verjus

Garnitures de saison

(Tartelette de pomme de terre, poêlée de légumes hivernaux, jeune carotte, chicon braisé)

Biscuit sablé - Ganache au chocolat noir et noisettes du Piémont - Crème anglaise

pralinée

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

Quiche lorraine

Gratin de pâtes au poulet, tomate et légumes

Biscuit sablé - Ganache au chocolat noir et noisettes du Piémont - Crème anglaise

pralinée

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

Compressée de truite fumée - Carpaccio de betterave - Marinade à la framboise, huile de noix et vinaigre de bière de Brunehaut

Tonnelets de filet pur de porc - Oignon « Brûlé » - Sauce à l'ail noir et épices « Vadouvan »

Garnitures de saison

(Pomme de terre fondante à la truffe d'été, mini choux de Bruxelles, jeune carotte, duo de mini poires pochées)

L'assiette gourmande composée d'un mini mille-feuille, d'une tartelette aux framboises, d'un petit Mont-Blanc et d'un cône chocolat-Spéculoos et caramel

Menu de Nouvel An à 62 € ttc (4 services)

Foie gras de canard « comme un nougat » à l'Amaretto Gerwin - Chutney de myrtilles - Gel de pomme verte - Toasts de pain à la carotte et céréales

Joue de lotte et noisettes de cabillaud - Poireau - Ecrasée de pomme de terre à la crème surette, ciboulette, citron confit et citron de Valence fermenté

*****0

Tournedos de veau - Jus corsé au vinaigre balsamique, petits légumes et truffe

Garnitures de saison

(Pomme de terre fondante à la truffe d'été, mini choux de Bruxelles, jeune carotte, duo de mini poires pochées)

L'assiette gourmande composée d'un mini mille-feuille, d'une tartelette aux framboises, d'un petit Mont-Blanc et d'un cône chocolat-Spéculoos et caramel

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

Mini pizza bolognaise

Burger de bœuf à l'italienne - Crudités - Pommes de terre rissolées

L'assiette gourmande composée d'un mini mille-feuille, d'une tartelette aux framboises, d'un petit Mont-Blanc et d'un cône chocolat-Spéculoos et caramel