



# TRAITEUR NOEL ET NOUVEL AN

Ô SI PRÈS  
RESTAURANT

## AU MENU

**3 services : une entrée, un plat et un dessert/fromage au choix – 39.50 €**  
**4 services : deux entrées, un plat et un dessert/fromage au choix – 49.50 €**

**Saint-Jacques tranchées à cru** champignons asiatiques – bouillon Dashi de Homard

**Tartare de Crevettes Nobashi & Caviar « Royal Belge – Gold Label »** salicornes – poire Nashi – jus de carcasse (+ 6 €)

**Foie Gras poêlé** consommé de Canard et légumes aux 5 épices au vin de riz – quinoa soufflé

**Ris de Veau** croustillant en Panko – émulsion au kaffir lime – chou kimchi sauté (+ 3 €)

\*\*\*

**Filet de Turbot rôti** sauce au Caviar d'Avruga – eryngii sautés – radis bleus – mousseline de pommes de terre au cédrat (+ 4 €)

**Filet de Saumon cuit basse T°** beurre blanc à l'orange sanguine – fenouil glacé – kaki – riz pilaf au Jasmin

**Filet Pur de Biche rôtie** jus à la Truffe noire – mangue – butternut – pommes dauphines aux graines de sésame (+ 4 €)

**Filet de Faisan farci au Foie gras** – sauce poivrade au Sichuan – oignons de Roscoff – chicon caramélisé – parmentier de cuisson

\*\*\*

**Chocolat-cacahuète** meringue italienne – crémeux chocolat au gruë de cacao – crumble

**Riz au lait à la vanille Bourbon** et fruits exotiques – biscuit cigarette

**Cheesecake japonais à la main de Bouddha** – salade d'agrumes

**Sélection des Fromages belges et Bio** – sirop de Liège

## A LA CARTE

### Entrées

<b>Entrée du menu</b> (hors supplément)	17 €
<b>Bisque de Homard</b> crème fouettée au basilic thaï	12 €
<b>½ Homard cuit au four</b> beurre de corail et kaffir lime – brunoise de légumes	21.50 €
<b>Croquettes de Crevettes grises du Chef</b> (croquettes fraîches à cuire)	8 €/2 pièces

### Plat

<b>Plat du menu</b> (hors supplément)	23 €
---------------------------------------	------

### Desserts

<b>Dessert du menu</b>	8 €
<b>Moelleux au Chocolat</b> noix caramélisées – confiture de lait	8 €

- Une fiche technique sera disponible sur notre site afin de vous guider au mieux dans la préparation des mets
- Commandes uniquement par téléphone au 010/860 310
- Délais pour toute commande : les 21 et 28 décembre avant 12h et sous réserve de disponibilité
- Enlèvements des commandes : le vendredi 24 et 31 décembre (une heure de passage sera proposée)



# FICHE TECHNIQUE

Ô SI PRÈS  
RESTAURANT

PRECHAUFFER DIRECTEMENT VOTRE FOUR A 80°C MAXIMUM  
Temps de cuisson moyen des plats : 20-25 min.  
Laisser davantage de temps si nécessaire (le temps dépend de votre four).

## ENTREES DU MENU

### *Saint-Jacques tranchées à cru champignons asiatiques – bouillon Dashi de Homard*

Enfourner le contenant des Saint-Jacques avec son couvercle durant 10 min. Pendant ce temps, réchauffer le bouillon dans un poêlon jusqu'à une ébullition et le verser directement et délicatement sur le carpaccio de Saint-Jacques.  
Votre entrée est désormais prête à être dégustée.

### *Tartare de Crevettes Nobashi & Caviar « Royal Belge – Gold Label »*

Prêt à être dégusté tel quel 😊  
Pour ceux qui le souhaitent, les toasts peuvent être réchauffés au four à 80 °C durant +/- 5 min.

### *Foie Gras poêlé – consommé de Canard et légumes aux 5 épices au vin de riz*

Enfourner le foie gras durant avec son couvercle +/- 25 min jusqu'à ce que ce dernier soit chaud. Pendant ce temps, réchauffer le consommé dans un poêlon jusqu'à une ébullition et le verser directement et délicatement autour du foie gras chaud et parsemer ensuite de quinoa soufflé sur le foie gras avant de déguster. Assaisonner de fleur de sel et moulin à poivre selon votre convenance.

### *Ris de Veau croustillant en Panko – émulsion au kaffir lime – chou kimchi sauté*

Enfourner le ris de veau sans le couvercle durant +/- 25 min. Servir avec l'émulsion autour avant dégustation.

## PLATS DU MENU

(à réchauffer pendant la dégustation de votre entrée)

### *Filet de Turbot rôti – sauce au Caviar d'Avruga*

Réchauffer le plat tel quel pendant que vous dégustez votre entrée --> Enfourner le plat au four avec son couvercle à 80 °C (max.) durant minimum 20-25 minutes. Laisser davantage de temps si nécessaire (le temps dépend de votre four).

Réchauffer la sauce dans un petit poêlon à feu doux sans ébullition et la transvaser dans une saucière ou directement autour de votre turbot à votre convenance.

Votre plat est prêt.



Ô SI PRÈS  
RESTAURANT



## FICHE TECHNIQUE

### PLATS DU MENU (suite & fin) (à réchauffer pendant la dégustation de votre entrée)

#### *Filet de Saumon cuit basse T° - beurre blanc à l'orange sanguine – fenouil glacé – kaki – riz Jasmin*

Enfourner le plat au four avec son couvercle à 80 °C (max.) durant minimum 20-25 minutes. Laisser davantage de temps si nécessaire (le temps dépend de votre four).

Réchauffer la sauce dans un petit poêlon à feu doux sans ébullition et la transvaser dans une saucière ou directement autour du poisson à votre convenance.

Votre plat est prêt 😊

#### *Filet Pur de Biche rôtie - jus à la Truffe noire – mangue – butternut – pommes dauphines*

Enfourner le plat au four sans son couvercle à 80 °C (max.) durant minimum 20-25 minutes. Laisser davantage de temps si nécessaire (le temps dépend de votre four).

Réchauffer le jus à la Truffe dans un petit poêlon à feu doux jusqu'à une seule ébullition et le transvaser dans une saucière ou directement autour de la viande à votre convenance.

Votre plat est prêt 😊

#### *Filet de Faisan farci au Foie gras – sauce poivrade au Sichuan*

Enfourner le plat au four sans son couvercle à 80 °C (max.) durant minimum 20-25 minutes. Laisser davantage de temps si nécessaire (le temps dépend de votre four).

Réchauffer la sauce dans un petit poêlon à feu doux jusqu'à une seule ébullition et le transvaser dans une saucière ou directement autour de la viande à votre convenance.

Votre plat est prêt 😊

### DESSERTS DU MENU

#### *Chocolat-cacahuète*

Parsemer votre dessert du crumble et déguster

#### *Riz au lait / Cheesecake*

A déguster tel quel en veillant à les sortir du frigo un peu à l'avance.

#### *Sélection des Fromages belges et Bio sirop de Liège*

A déguster à température ambiante.

Nous vous recommandons ainsi de les sortir du frigo en début de repas.



Ô SI PRÈS  
RESTAURANT



# FICHE TECHNIQUE

## A LA CARTE

### Entrées de la Carte

#### *Bisque de Homard*

Réchauffer la bisque dans un caquelon jusqu'à une ébullition. Disposer la crème par-dessus et déguster 😊

#### *½ Homard cuit*

Enfourner le Homard tel quel sans le couvercle durant 20-25 minutes et déguster 😊

#### *Croquettes de Crevettes grises*

A faire frire à 180 °C en friteuse jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 4 min.)

### Desserts de la Carte

#### *Moelleux au Chocolat*

Préchauffer votre four à 200 °C et enfourner le moelleux durant 10 min. pour un moelleux à cœur, ou 12 min. pour un moelleux plus cuit. Déguster avec la confiture de lait à votre convenance.



*Toute l'équipe de l'Ô si près vous remercie chaleureusement pour votre soutien et vous souhaite un excellent appétit 😊*

*Notre plus belle résolution pour cette année 2021 : continuer à vous servir ...*

*« La vraie cuisine est une forme d'art, un cadeau à Partager »  
Au plaisir de vous retrouver et excellent Appétit !*

*N'hésitez pas à partager votre dégustation sur nos réseaux sociaux et nous suivre pour découvrir toute notre actualité en images*



et

