Ô SI PRÈS
RESTAURANT

TRAITEUR NOEL ET NOUVEL AN 2024

AU MENU

3 services : une entrée, un plat et un dessert/fromage au choix – 44 €
4 services : 2 entrées, un plat et un dessert/fromage au choix – 52 €

Saint-Jacques & Cabillaud en terrine – Crabe aux sésames – poireau confit – sarrasin soufflé

Bavarois de Foie gras – cacao – poire Nashi pochée – gel de prune – feuillantine

Bisque de crustacés au Kaffir Lime – boulettes de crevettes sauvages d'argentine – crème fouettée à l'aneth

Œuf parfait – crème de topinambour à la Truffe – effiloché de bœuf / éclats de châtaigne

***

Queue de Homard rôtie – beurre blanc au yuzu – palets de chou rave glacé – riz pilaf à la chair de homard (+ 10 €)

Filet de Raie farcie aux herbes fraîches et ricotta – jus au vadouvan et caviar d'Avruga – chicon – gratin aux algues nori

Suprême de pintade rôti – farce au basilic thaï – jus crémée au Pineau des Charentes et moutarde – champignons – oignon de Roscoff – pomme purée

Filet de Biche rôtie – jus crémé au poivre de Sichuan – kaki – butternut – pomme dauphine au pavot

***

Moelleux au Chocolat – dulce de leche – mangue vanillée

Pomme pochée et caramélisée – cake à la main de Bouddha – ganache de pistache et chocolat blanc

Sélection des Fromages belges et Bio

A LA CARTE

Entrée du menu	19 €
Plat du menu	26 €
Dessert du menu	10 €

- ***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 durant les jours ouvrables***
- ***Délais pour toute commande : les 20 et 27 décembre avant 12h et sous réserve de disponibilité***
- ***Enlèvements des commandes : les 24 et 31 décembre jusque 15h (une heure de passage vous sera proposée (en temps utiles)***

www.facebook.com/Osipres www.instagram.com/osipres.be