



Ô SI PRÈS  
RESTAURANT

## Le Menu Saint-Valentin

au gré de vos Envies

**3 services : une entrée, un plat et un dessert au choix 42 €**  
**4 services : deux entrées, un plat et un dessert au choix 52 €**

Consommé de Langoustines aux saveurs d'Asie et sa royale / chair juste tiédie / huile de curry rouge

ou

Crème de volaille à la Truffe noire / médaillon de Poulet grillé

ou

Nem de Homard / aigre-doux de carcasse / salade de daïkon mariné

ou

Ris de Veau à l'Écrevisse / brunoise de légumes du moment / ail noir

ôôô

Filet de Skrei cuit sur peau / jus au cresson et curry / radis bleu glacé / pomme purée au fenouil

ou

Aiguillettes de Canard rôti / jus à la Hoisin / carottes confites / fregola sarda

ôôô

Assortiment de fromage

ou

Panna cotta à la Vanille Bourbon / fruits exotiques / coulis de mangue et verveine

ou

Mousse au Chocolat / craquant noisette / sablé breton / confiture de lait

- ♥ 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 : le jeudi 11 février
- ♥ Enlèvements des commandes : le vendredi et samedi dès 14h00 (une heure de passage sera proposée).
- ♥ Les menus retirés le samedi pourront être dégustés le dimanche 14 février 😊

Ô si près restaurant – Rue du Fond Cattelain 2 à Mont-Saint-Guibert (Axis Parc)

[www.osipres.be](http://www.osipres.be) - 010/860 310



Ô SI PRÈS  
RESTAURANT

# Le Menu Saint-Valentin

au gré de vos Envies

## Fiche technique

**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).*

*Toutes les préparations peuvent être dégustées dans le contenant prévu à cet effet.*

### **Consommé de Langoustines aux saveurs d'Asie et sa royale / chair juste tiédie**

Enfourner la barquette contenant la royale et la chair d'écrevisses au four durant environ 20 min. Pendant ce temps, réchauffer le consommé dans un poêlon à feu doux jusqu'à une seule ébullition. Verser ce dernier délicatement dans la barquette autour de la royale et déguster 😊

### **Crème de volaille à la Truffe noire / médaillon de Poulet grillé**

Enfourner la barquette contenant le poulet au four durant environ 20 min. Pendant ce temps, réchauffer la crème de volaille à feu doux jusqu'à une légère ébullition dans un poêlon. Verser ce dernier délicatement dans la barquette et déguster 😊

### **Nem de Homard / aigre-doux de carcasse / salade de daïkon mariné**

Enfourner le barquette sans son couvercle durant environ 20 min. Votre entrée est prête à être dégustée telle quelle, accompagnée de la salade de radis daïkon et de la sauce froide 😊

### **Ris de Veau à l'Écrevisse / brunoise de légumes du moment / ail noir**

Enfourner le barquette sans son couvercle durant environ 20 min. Pendant ce temps, réchauffer la sauce aux écrevisses dans un poêlon à feu doux jusqu'à légère ébullition. Votre entrée est prête à être dégustée 😊

Ôôô

### **Filet de Skrei cuit sur peau / jus au cresson et curry / radis bleu glacé / pomme purée au fenouil**

Enfourner la barquette avec son couvercle durant environ 20 min. (profitez-en pour déguster votre entrée ;-)  
Réchauffer le jus de cresson dans un poêlon à feu doux et transvaser dans une saucière ou directement sur votre plat à votre convenance.



Ô SI PRÈS  
RESTAURANT

## Le Menu Saint-Valentin

### au gré de vos Envies

#### *Aiguillettes de Canard rôti / jus à la Hoisin / carottes confites / fregola sarda*

Enfourner la barquette avec son couvercle durant environ 20 min. (profitez-en pour déguster votre entrée ;-)  
Réchauffer le jus à la hoisin dans un poêlon à feux doux et transvaser dans une saucière ou directement sur le canard et la fregola

Ôôô

#### *Assortiment de fromage*

A déguster à température ambiante. Nous vous recommandons ainsi de les sortir du frigo en début de repas.

#### *Panna cotta à la Vanille Bourbon / fruits exotiques / coulis de mangue et verveine*

Prêt à déguster tel quel

#### *Mousse au Chocolat / craquant noisette / sablé breton / confiture de lait*

Prêt à déguster tel quel accompagné de sa confiture de lait



*Toute l'équipe de l'Ô si près vous remercie chaleureusement pour votre soutien et vous souhaite une très belle année, riche en plaisirs gourmands 😊*

*Notre plus belle résolution : continuer à vous servir ...*

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

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

 [www.facebook.com/Osipres](https://www.facebook.com/Osipres)

 [www.instagram.com/osipres.be](https://www.instagram.com/osipres.be)