



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 - 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



www.instagram.com/osipres.be

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

www.osipres.be - 010/860 310