



# SERVICE TRAITEUR TRUITE D'ARGENT

## Fêtes de Fin d'Année 2024-2025

Rue Paul Dubois,3 6920 WELLIN

Afin de passer le cap vers 2025,  
Voici le service traiteur que nous vous proposons  
D'ores et déjà nous vous adressons nos meilleurs Vœux  
Jean et Christine



RESERVATION : Pour Noel avant le vendredi 20 décembre avant midi  
Pour le 31/12 avant le vendredi 27 décembre avant midi

### LES PLATS SONT A VENIR CHERCHER AVANT 16H00 LES 24 et 31

Réservation par mail [truitewellin@gmail.com](mailto:truitewellin@gmail.com)

Téléphone 084/388253 GSM 0485 569978

Paiement uniquement en cash ou par virement sur le compte BE62 0630 3954 9561

Nous n'avons plus de terminal de Paiement, déjà merci à vous.

### NOTRE MENU DE FETES à 45 € par personne

Notre Foie Gras de Canard « Fait Maison »  
Et jambon de Marcassin  
Confiture d'Oignons et Toast à Griller

OU

Saint Jacques snackées aux Chicons  
Crème au Riesling (à réchauffer)



Filet de Coucou « de Malines », Aux Chanterelles  
Légumes Chauds - Grenailles au Thym

OU

Gigotin de Chevreuil, Sauce Poivrade « Christmas »  
Figue Rôtie - Airelles  
Grenailles au Thym - Légumes Chauds



Assiette de Fromages ( 3 sortes)

OU

Dessert Surprise Maison





## LA CARTE

- 🎄 Bisque de Homard Maison le litre 12,00 €
- 🎄 Notre Foie Gras de Canard « Fait Maison » Et jambon de Marcassin  
Confiture d'Oignons et Toast à Griller 17,00 €
- 🎄 Saint Jacques snackées aux Chicons, Crème au Riesling (à réchauffer)  
*En entrée : 18,00 €    En Plat avec Riz : 25,00 €*
- 🎄 Cassolette de la Mer au Coulis de Homard  
Avec : saumon, filet de sole, scampi, crevettes  
*En entrée : 20,00 €    En Plat avec Riz ou pommes nature: 27,00 €*
- 🎄 Mes Scampis « Façon Thai », Spaghettis de Légumes , Sauce Crème  
*En entrée : 17,00 €    En Plat avec Riz : 25,00 €*
- 🎄 La Truite à l'Ardennaise, Crème et Lardons, Pommes Nature 19,00 €
- 🎄 La Truite aux Amandes Grillées et Beurre, Pommes Nature 19,00 €
- 🎄 Civet de Biche, Mijoté Façon Grand-mère  
Grenailles au Thym - Légumes Chauds - Poire Airelles 20,00 €
- 🎄 Filet de Coucou « de Malines », Aux Chanterelles  
Légumes Chauds - Grenailles au Thym 25,00 €
- 🎄 Gigotin de Chevreuil, Sauce Poivrade « Christmas »  
Figue Rôtie , Airelles- Grenailles au Thym - Légumes Chauds 27,00 €
- 🎄 Assiette de Fromages (5 sortes) 10,00 €
- 🎄 Dessert Surprise Maison 10,00 €

Possibilité d'avoir des Huîtres

Assiettes de Crustacés 45 à 65 € personne Avec ½ Homard (prix du jour)  
Homard sur demande (prix du jour)

1) Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées.

(14 allergènes juridiques : les céréales contenant du gluten (p ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre) / les crustacés /les œufs /les poissons /l'arachide /le soja/ le lait (lactose) / les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches) le céleri / la moutarde /le sésame / les mollusques /le lupin /les sulfites.

2) Tous les constituants de vos plats sont susceptibles de varier