

# Menu de Fêtes



Plateau apéritif	7€ /p.p.
Assortiment de mini croquettes (fromage, jambon d'Ardenne, volaille, crevettes, truffe)	7€ /p.p.
Zakouskis à mettre au four (mini choux au fromage, vidé aux crevettes grises, mini vidé à la volaille, pizza, quiche Lorraine et pilon de poulet grillé)	15€ /15 pc.
<b>Plateau de fromages à raclette et salaisons</b>	18€ /p.p.
Raclette suisse - Raclette aux poivres - Raclette vin blanc - Raclette fumée - Les salaisons - Jambon d'Ardenne - Bœuf fumé - Viande des Grisons - Rosette de Lyon - Pancetta - Filet d'Ardenne aux poivres Salami des Abruzzes (piquant)	
<b>Plateau pierrade</b>	15€ /p.p.
Magret de canette - Couronne d'agneau - Steak Irlandais - Filet de caille - Mini burger Angus - Chipolata Merguez - Carré de porc ibérique	
<b>Colis Choucroute à cuire</b>	
• 1 kg de choucroute crue - 1 jambonneau cuit - 4 saucisses de Francfort - 3 tranches de lard fumé - 1 saucisson polonais	18,95€ /p.p.
• 1 kg de choucroute crue - 4 minis Francfort - 4 saucisses fumées - 1 mini Morteau - 2 côtes fumées 1 jambonneau cuit	25,95€ /p.p.



## Les entrées froides

Lobster Roll, pain brioché, salade de homard	14€
Assiette de foie gras maison, pain brioché, confit d'oignons	18€
Demi homard Belle Vue	28€

## Les entrées chaudes

Cassolette de mariage de poissons sauce safran	16€
Cassolette de scampis sauce homardine, brunoise de légumes	16€
Ravioles de homard sauce bisque, brunoise de légumes croquants	18€
Tagliolini à la truffe, bouillon de volaille truffé, Saint Jacques rôties	18€
Bisque de homard	8€
Ravioles aux champignons des bois, poêlée de ris de veau sauce parfumée à la truffe	18€

## Les plats

Caille farcie au foie gras et chanterelles sauce périgourdine	20€
Magret de canard à l'orange zestes confits	16,90€
Ballottine de poularde farcie aux écrevisses	18€
Risotto au safran, brunoise de légumes croquants, dos de cabillaud nacré	18,50€
Gigue de biche du pays sauce aux airelles	18€
Civet de biche du pays sauce grand veneur	16€
Filet de biche du pays sauce aux chanterelles	22€
Ballottine de chapon farcie aux marrons et pommes caramélisées	18€
Ris de veau croustillant, écrasé de pommes de terre ciboulette, sauce mousseline et truffe	18€
Traditionnelle dinde farcie de Noël	13,50€
Choucroute de l'An Neuf	13,50€

Tous nos plats sont servis avec gratin dauphnois, croquettes de pdt, purée au beurre ou à la truffe selon votre choix



Le magasin sera ouvert les dimanches 24/12 et 31/12 de 9h à 14h – Fermé le mardi 2/01  
Dernières réservations: Noël mercredi 20 décembre / Nouvel An mercredi 27 décembre

**MSCHMITZ**  
artisan boucher traiteur

Rue Saint Gilles 55 à 4000 Liège / 04 222 32 34 / info@mschmitz.be