



Menu De Pâques

Nos entrées

- Terrine Ecrevisse sur son lit de crudité 7,5€
- Scampis Homardine 10€

Potages

- Crème d'asperges 2,5€
- Velouté de cerfeuil 2€

Nos plats Préparés



- Gigot d'agneau Rôti aux fines herbes, gratin dauphinois et sa jardinière de légumes 12,5€/portion
- Couronne d'agneau en croute d'herbe aromatique, jus à la Sauge
Gratin dauphinois et son fagotin de légumes 15,5€/portion
- L'épaule d'agneau farcie aux saveurs méditerranéen sur son coulis de tomate, gratin dauphinois 11,5€/portion
- Suprême de pintadeau aux Framboises, gratin dauphinois 10,5€/portion
- Filet de Saumon aux asperges sauce mousseline et sa garniture de crevette, purée 12€/portion
- Magret de canard et ses zestes confits, gratin 10,5€/portion

Nos spécialités de viandes

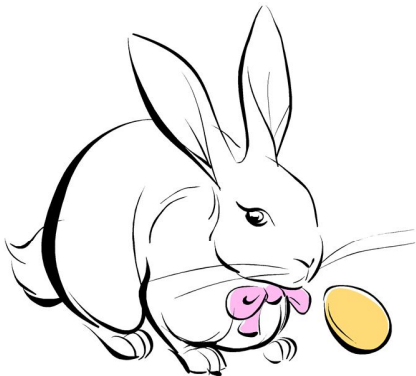
- Melon d'Agneau de lait (Epaule farcie de hachis, de thym, de romarin et d'ail)
- Gigot d'Agneau de lait du Pays
- Couronne d'Agneau du Pays
- Cote d'Agneau de lait du Pays
- Couronne de Veau (Un Délice)
- Entrecôte Irlandaise (Juteuse et savoureuse)
- Médaillon de Cochon de lait (Goût très fin)



Réservation souhaitée pour le Mercredi 01/04/2015

Réservez par mail : info@boucherie-etaldor.be

Ou par téléphone : 04/ 222.32.34



Bonne fête de Pâques