# Nos buffets froids

**BUFFET FROID « Le Classique » : 25€/pers.**
Saumon farci, galantine aux trois poissons,
Cobourg fumé et son melon, pâté maison,
saucisson gaumais, jambon à l'os maison,
rôti de porc braisé, crudités du marché
et son choix de sauces

****

**BUFFET FROID « Le Prestige» : 45€/pers.**
Saumon farci au St-Pierre, saumon fumé, elbot fumé,
tomate ostendaise, écrevisses de nos rivières,
3 huîtres creuses Marennes-Oléron,
homard Demoiselle de l'Estuaire du St Laurent,
cochonnet farci aux pistaches et aux truffes,
pâté en croûte à l'Armagnac, jambon à l'os cuit au
bouillon, saucisson gaumais, rôti de porc braisé,
jambon cœur de Namur fumé aux copeaux de chêne
et son melon, crudités du marché
et son choix de sauce

****

**Pièces chaudes pour le buffet : supplément 15€**
Gibelotte de faon au parfum de Houppe,
poêlée de légumes, gratin dauphinois
**OU**
Porchetta rôtie à l'ail des ours, gratin dauphinois,
poêlée de légumes

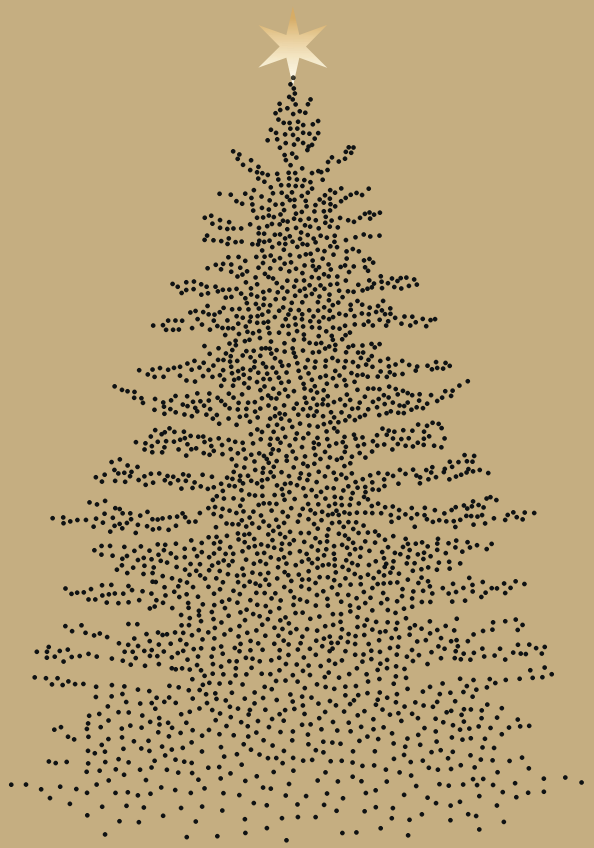
**TOUTES LES COMMANDES SE CLÔTURERONT :**

Pour le réveillon de Noël :
**le 18 décembre 2026**

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre :
**le 26 décembre 2026**

Toute réservation ne pourra être acceptée
qu'à la réception d'un acompte
d'un montant de 50% de la commande.

*Le traiteur Vandendaele et son équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année*



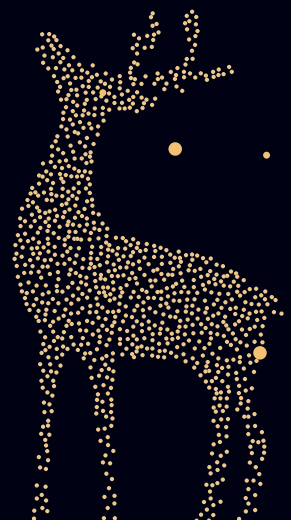


**TRAITEUR VANDENDAELE**
Rue d'Émines, 72
5080 RHISNES
Tél. : 081/21 27 39
Gsm : 0475/33 87 82



# Traiteur Vandendaele

## Menus de fêtes 2026



# Réveillon de Noël

## MENU À 45€

Mises en bouche chaudes (4 pièces)

****

Tataki de thon sur son lit de pétales de dorade,
pâtes sardes au yuzu

****

Filet mignon de porcelet à la Mont-Louis,
raisin de muscat, légumes du potager et gratin dauphinois

****

Bonhomme hiver façon mélo-cake

## MENU À 50€

Mises en bouche chaudes (4 pièces)

****

Mousse de foie gras sur son panettone
aux arômes d'amaretto

****

Parmentier d'aile de raie aux crevettes grises,
sauce au chablis

****

Volaille jaune aux parfums du pays d'Auge,
légumes du potager et gratin dauphinois

****

Bonhomme hiver façon mélo-cake

## LE MENU ENFANT À 20€

(pour les 2 fêtes)

Mises en bouche (4 pièces)

****

Petite croûte de volaille farcie aux noisettes du jardin

****

Filet de coquelet d'Émines farci aux butternut et marrons,
garniture de saison et gratin dauphinois

****

Dessert de circonstance

# Saint-Sylvestre

## MENU À 45€

Mises en bouche chaudes (4 pièces)

****

Médaillon de Saint-Jacques aux éclats de mandarine
sur son lit de salade coleslaw

****

Petite rose de filet de rouget, duxelles de légumes,
sauce au safran

****

Grenadin de veau fumé au hêtre,
légumes d'hiver, pommes surprises

****

Pomme d'amour en trompe-l'œil

## MENU À 50€

Mises en bouche chaudes (4 pièces)

****

Marbré aux framboises et foie gras,
biscuit aux fruits de saison, gelée de banyuls

****

Cocotte de potimarron du domaine de la Falize farcie
à la chair de langoustine

****

Velouté de courge et fruits des sous-bois

****

Pavé royal de nos Ardennes, poire au vin,
légumes d'hiver, pommes surprises

****

Pomme d'amour en trompe-l'œil

# Nos classiques

**La dinde de Noël préparée : 99€**
Dinde artisanale farcie aux pistaches et raisins,
suite de légumes fins du marché et gratin dauphinois

****

**Le saumon en « Bellevue » : 99€**
Le saumon en « Bellevue » garni,
servi avec ses sauces « maison » et ses crudités
(pour 10 invités)

****

**Jeune coq d'Émines : 65€**
Farci aux pistaches et raisins, accompagné de sa suite
de légumes et de son gratin dauphinois
(pour 6 invités)

****

**Le filet de saumon en « Bellevue » : 65€**
Garni, servi avec ses sauces « maison » et ses crudités
(pour 6 invités)

# Spécialités « maison »

**Notre bisque de homard maison : 15 €/litre**

Homards, tourteaux (arrivage journalier) : **prix du jour**

Plateau de fromages affinés en notre atelier,
accompagné de son sirop de Liège
et de ses fruits secs : **10€/personne**

# Nos plateaux de fruits de mer

**« Le classique » : 65€**
½ Homard Demoiselle, 2 langoustines, bulots, vénus,
crevettes grises épluchées et non-épluchées,
8 huîtres creuses de Zélande, citron, pain et sauces maison,
décoration traiteur

**« Le Royal » : 80€**
½ Homard Demoiselle, ½ tourteau, 2 langoustines, 6 scampis,
bulots, palourdes, bigorneaux, 8 huîtres creuses de Zélande,
3 Fines de Claire, crevettes grises épluchées
et non-épluchées, etc, citron, pain et sauces maison,
décoration traiteur