

# TON MENU FESTIF DE FIN D'ANNÉE



DISPONIBLE  
DU 24 AU 31 DÉCEMBRE



## NOS MISES EN BOUCHE

**12,50 € /PERS**

(NON MODIFIABLE)



- **FRAÎCHEUR DE SAUMON**

SAUMON FUMÉ / CITRON LIME / FINES HERBES / CRÈME NORMANDE AOP / ESPELETTE / ŒUF DE POISSON

- **SAMOUSSA DE VOLAILLE**

FEUILLE DE BRICK / FETA CHEESE / TOMATES SÉCHÉES / FINES HERBES

- **EFFILOCHÉ DE PORC**

BASSE TEMPÉRATURE / SAUCE BBQ MAISON / ÉCHALOTES FRITES / PAIN BRIOCHÉ SNACKÉ

- **BIKINI SANDWICH**

PAIN DE MIE / MOZZARELLA / JAMBON ESPAGNOL / TRUFFE / POIVRE NOIR

- **VELOUTÉ DE BUTTERNUT**

LAIT DE COCO / CHIPS DE BUTTERNUT



## NOS CROQUETTES ARTISANALES 10X25GR

**12 € LE DOYPACK**

- CROQUETTE DE CHORIZO ET CHEDDAR ROUGE
- CROQUETTE DE JAMBON ESPAGNOL ET PARMESAN
- CROQUETTE DE RIS DE VEAU À L'ESTRAGON
- CROQUETTE DE RACLETTE FUMÉE

## NOTRE BALLOTINE DE FOIE GRAS FAÇON TORCHON (ORIGINE FRANCE)

**13,50 € LES 100GR**

- **FOIE GRAS**  
PIMENT D'ESPELETTE / CALVADOS /  
SAUTERNE / SUCRE / SEL /  
POIVRE BLANC

## NOS ENTRÉES 16,50 € /PERS

- **RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS**

TARTUFATA / OLIVES NOIRES / TARTARE DE SAINT-JACQUES

- **GRAVELAX DE SAUMON**

8H DE SAUMURE AUX AGRUMES / GIN / CRÈME ISIGNY NORMANDE AOP / PIMENT D'ESPLETTE / CITRON LIME / TOAST BRIOCHÉ

- **CROQUETTE DE RIS DE VEAU**

JUS À L'ESTRAGON / 2 X 60GR

- **NOTRE FOIE GRAS 80GR**

CONFITURE D'ÉCHALOTES AU VIN ROUGE / TOAST BRIOCHÉ / BOUDIN BLANC / GEL DE RAISIN

- **TARTARE DE VEAU**

VITELLO TONNATO / OIGNONS PICKLES / FINES HERBES / THON / SALADE D'HERBES / TOAST BRIOCHÉ

## NOS PLATS 24 € /PERS

- **CANARD ENTIER**

JUS DE CANARD RÉDUIT À LA BETTRAVE ROUGE / PURÉE DE CAROTTE / PANAISS / POMME DE TERRE CONFITE À L'HUILE D'OLIVE

- **FILET PUR ROSSINI 30€ /PERS**

PORTO ROUGE / FOIE GRAS / JUS DE MORILLES / TOAST BRIOCHÉ / DUCHESSE MAISON

- **BALLOTINE DE VOLAILLE JAUNE**

CRÈME DE CHORIZO DOUX / PEPPERONATA / FREGOLA AUX HERBES

- **CABILLAUD EN CROUTE D'HERBES**

CRÈME DE CHAMPAGNE / CITRON / ASPERGES VERTES / PETIT POIS / POUSSES D'ÉPINARDS / CAROTTES / DUCHESSE MAISON

## NOS BÛCHES INDIVIDUELLES 8,50 € /PERS

- **BÛCHE CHOCOLAT**

MOUSSE CHOCOLAT NOIR / BISCUIT CHOCOLAT (SANS GLUTEN), GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT / CROUSTILLANT PRALINÉ

- **BÛCHE CITRON**

MOUSSE CITRON VERT / CRÉMEUX CITRON / BISCUIT MŒILLEUX / CROUSTILLANT NOISETTE

**DISPONIBLE DU 24 AU 31 DÉCEMBRE**

**TOUTES LES RÉSERVATIONS SE FONT PAR MAIL VIA [HELLO@LEMONFOOD.BE](mailto:HELLO@LEMONFOOD.BE)**

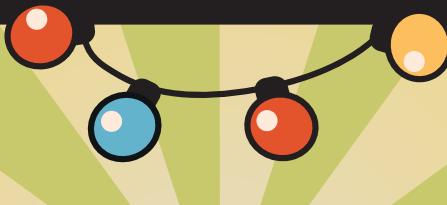
**RÉCEPTION DES COMMANDES LE 24/12 ET LE 31/12 ENTRE 13H ET 16H30**

**CONSEIL : PRENEZ DES SACS POUR EMPORTER VOS MENUS** 

**NOS ATELIERS LEMON&FOOD RUE VALEMPREZ 61, CELLULE B16, À DOTTIGNIES**

**TÉL : 0479222107**

# **POUR + D'INFO**



**LEMONFOOD.BE - [HELLO@LEMONFOOD.BE](mailto:HELLO@LEMONFOOD.BE)**