

Afin de bien vous servir, nous accepterons les réservations jusqu'au lundi
18 décembre pour la Noël et jusqu'au lundi 25 décembre pour le Nouvel An.

Vos plats seront livrés le 24 et 31 décembre entre 10h et 15h (une tranche horaire
sera convenue le jour de la réservation)

Caution de 5 euros pour tout contenant en porcelaine.

Pour votre information, nous ne disposons pas de terminal bancaire.

Nos prix incluent la TVA de 6%

Nous vous remercions vivement pour votre confiance

Nous vous souhaitons Bonheur, Amour & Santé

Alexandrine et Jean -Thomas

Rue des Chasses, 7 - 7618 Taintignies • Contact: **0494/54 36 76**
Consultez notre site internet www.traiteurjeanthomashellin.com
Mail : traiteurjthellin@gmail.com



Mises en bouche

La boîte de 20 pièces comprenant :

- 4 Macarons à la mousse de Canard et Figue
- 4 Wraps au Jambon de Parme truffé et Roquette
- 4 Gravlax de Saumon
- 4 Crevettes aux Cheveux d'Ange et Mayonnaise d'Avocat
- 4 Verrines de Boudin aux saveurs de Fêtes et Pomme Granny

28 €

Potages

Velouté de Courge Butternut aux Chataignes, garni de Champignons des Bois, dés de Courge et Persil plat

Velouté de Carotte aux Fruits de la Passion et Lait de Coco, garni de ses Croutons au Foie Gras

12 €/litre

Entrées froides

La Douzaine d'Huîtres (ouvertes sur Plateau et Citron)

Foie gras Maison, Chutney d'Oignons et sa Brioche

Pain perdu et déclinaison de Truite en 3 façons

18 €

16 €

15 €

Entrées chaudes

La douzaine d'Huîtres gratinées Sauce Champagne

Cassolette de Ris de Veau aux Morilles

Aumônière de St Jacques aux petits Légumes et Crème au Beurre citronné

Filet de Bar, Quenelle au Chorizo, poêlée de Fèves et Lard de Colonnata

Homard Thermidor et ses Accompagnements

Croquette Fromage

Croquette aux Crevettes grises

20 €

18 €

16 €

17 €

19 €

2,5 €/pièce

3,5 €/pièce

Plats consistants

Ballotine de Chapon farci au Foie Gras, Pomme et Feuille de Céleri

Canard Wellington à l'Echalotte

Filet de Biche aux Champignons de Fêtes

Filet de Biche aux Champignons de Fêtes "Rossini"
(+1 tranche de Foie gras 50 gr)

Médaille de Lotte à la Vanille et Citron vert

Tourte de Fêtes végétarienne

(Quinoa, Epinards, Miel, Marron, Champignons) (végé)

Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de saison.

*En accompagnement au choix: Gratin Dauphinois,
Croquettes fraîches ou Pommes de Terre farcies*

18 €

17 €

19 €

24 €

19 €

16 €

Desserts

Notre Bûche réalisée dans notre atelier « by Alexandrine »

Bûche Vanille, Caramel et Noix de Pécan

Possibilités pour 2/4/6/8 personnes

*Attention, nos plats peuvent contenir des allergènes,
renseignez-vous lors de votre commande merci.*

4.5 €/pers

