

Afin de bien vous servir, nous accepterons les réservations jusqu'au mercredi  
18 décembre pour la Noël et jusqu'au mercredi 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](http://www.traiteurjeanthomashellin.com)**  
Mail : [traiteurjthellin@gmail.com](mailto:traiteurjthellin@gmail.com)



## Mises en bouche

La boîte de 20 pièces comprenant :

- 4 Verrines de Mousse de Foie gras, Confit de Clémentine et Citron Caviart
- 4 Panna Cotta au Chèvre et réduction à l'Orange
- 4 Gravlax de Saumon
- 4 Mini CupCakes à la Truite fumée
- 4 Verrines de Canard fumé, Patate douce et Confit de Figue



28 €

## Potages

- Velouté de Potimarron et sa Chantilly au Jambon Ibérique
- Velouté de Champignons 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
- Saumon aux Agrumes et Vinaigrette au Sésame

18 €

16 €

15 €

## Entrées chaudes

- La douzaine d'Huîtres gratinées Sauce Champagne
- Cassolette de Ris de Veau aux Morilles
- St Jacques, Salsifis et émulsion au Citron
- Ravioli de Foie gras et Gambas, Bouillon de Butternut aux Poireaux
- 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 Volaille façon « Cordon bleu »
- Ballotin de Veau au Pain d'Épices, Orange et Romarin
- Filet de Pintade farcie sous la Peau aux Champignons Truffés
- Filet de Biche grand Veneur
- Filet de Biche grand Veneur "Rossini" (+1 tranche de Foie gras 50 gr)
- Blanquette de Lotte au Safran
- Wellington de Légumes sauce Canneberges (Végé)

16 €

17 €

18 €

19 €

25 €

19 €

16 €

*Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de saison.  
En accompagnement au choix: Gratin Dauphinois,  
Croquettes fraîches ou Pommes de Terre farcies*

## Fromage

Plateau d'assortiment de fromage de notre affineur (4-6 personnes) 30€

**Nouveauté** Profitez de notre champagne Thomas Pavy  
cuvée tradition : 25 €

## Desserts

Notre Bûche réalisée dans notre atelier « by Alexandrine »

Bûche Poire, Caramel, Biscuit chocolat -  
Possibilités pour 2/4/6/8 personnes

4.5 €/pers

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