Afin de bien vous servir,
nous accepterons les réservations jusqu'au vendredi
18 décembre pour la Noël et jusqu'au
vendredi 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

Traiteur Jean-Thomas Hellin

Menu de Fêtes

2026 - 2027

Mises en bouche

Assortiment de 20 pièces comprenant :

- 4 Tiramisus aux Tomates séchées et Jambon Italien
- 4 Verrines de Mousse de Chou-Fleur, Truite fumée et Œufs de Saumon
- 4 Macarons au Foie gras
- 4 Verrines de Perles de Couscous, Crevettes et Pommes
- 4 Gravlax de Saumon à la Betterave rouge et Mayonnaise au Wasabi

30€

Potages

- Velouté de Carottes épicées, Pommes, Lait de Coco et Noix de Pécan
- Velouté de Potimarron, Poêlée de Chanterelles, Ail et Persil
- Velouté de Champignons, Crème au Lard fumé **12€ / le litre**

Entrées froides

- La douzaine d'Huîtres (ouvertes sur Plateau et Citron) **18€**
- Foie gras Maison, Chutney d'Oignons et sa Brioche **16€**
- Homard aux Agrumes, Mayonnaise au Piment d'Espelette **21€**
- Carppaccio de Bœuf, Parmesan et Vinaigre balsamique **17€**
- Duo de Saumon, fumé et en gravlax **16€**

Entrées chaudes

- La douzaine d'Huîtres gratinées Sauce Champagne **20€**
- Cassolette de Ris de Veau aux Morilles **18€**
- Coquille St Jacques Traditionnelle, Crème de Poireaux (2 coquilles/pers.) **16€**
- Cassolette de Fruits de Mer, Crème au Safran et Zestes d'Agrumes **15€**
- Cassolette de Scampis à l'italienne, Sauce Tomate, Crème, Ail, Échalotes et Piment d'Espelette **15€**
- Cassolette de Scampis Sauce Curry-Coco et Petits Légumes **15€**
- Croquette au Fromage **3€ la pièce**
- Croquette aux Crevettes grises **4€ la pièce**

Plats consistants

- Cordon-bleu de Volaille «Maison», Jambon blanc, Jambon cru et Comté **17€**
- Médaillon de Biche Sauce Grand Veneur **21€**
- Médaillon de Biche Sauce Grand Veneur «Rossini» (+1 tranche de Foie Gras 50gr) **26€**
- Filet pur de Porc farci aux Herbes Sauce aux 3 Poivres **17€**
- Rôti de Dinde farci aux Châtaignes et Pistaches Sauce au Cognac **17€**
- Magret de Canard laqué au Miel et Thym **18€**
- Dos de Cabillaud en Croûte de Chrorizo, Sauce Hollandaise **19€**
- Aumonière Végétarienne, au Chèvre et Légumes de Fête **16€**

Dessert

Notre Bûche réalisée dans notre atelier « by Alexandrine »

Bûche aux Fruits Exotiques, Vanille, Biscuit citronné **4,5€ la personne**

Possibilités pour 2/4/6/8 personnes

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