

Afin de bien vous servir, nous accepterons les réservations jusqu'au lundi
19 décembre pour la Noël et jusqu'au lundi 26 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 au Foie gras
- 4 Verrines de Boudin blanc, Pomme, Cannelle et Crème de Marron
- 4 Éclairs au Saumon fumé, Fromage blanc et Épices
- 4 Verrines à la Mousse de Truite, Poire et Avocat
- 4 Bouchées à la Mousse de Canard et Œuf de Caille

Potages

Velouté de Butternut, Foie gras, Noisettes torréfiées et Magret de Canard fumé

Entrées froides

- La Douzaine d'Huîtres (ouvertes sur Plateau et Citron) 18 €
- Foie gras Maison, Chutney d'Oignons et sa Brioche 16 €
- Ballotine de Saumon fumé aux Crevettes grises, King Crabe et Coriandre 15 €

Entrées chaudes

- La douzaine d'Huîtres gratinées Sauce Champagne 20 €
- Cassolette de Ris de Veau à la Crème de Morille 18 €
- Saint-Jacques sautées, Risotto aux Salicornes et Crème à la Brunoise de Légumes 16 €
- Homard Thermidor et ses Accompagnements 19 €
- Croquette Fromage 2,5 €/pièce
- Croquette aux Crevettes grises 3,5 €/pièce

Plats consistants

- Ballotine de Chapon au Pain d'Épices et son Jus de Volaille 18 €
- Ballotine de Volaille façon Cordon bleu 13 €
- Rôti de Sanglier Sauce aux Canneberges, Filet de Biche Sauce au Cognac 17 €
- Filet de Biche sauce au Cognac "Rossini" (+1 tranche de Foie gras 50 gr) 19 €
- Filet de Biche sauce au Cognac "Rossini" (+1 tranche de Foie gras 50 gr) 24 €
- Dos de Cabillaud, Crumble aux Amandes et Jus crémé au Citron 18 €
- Courgette farcie au Quinoa et ses Légumes de Fêtes (végé) 14 €

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

Desserts

Entremet individuel
Dôme au Chocolat, Mousse et insert praliné, Biscuit sablé

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

4.5 €/pers