



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

M e n u d e F ê t e s
2 0 2 5 - 2 0 2 6

Mises en bouche

La boîte de 20 pièces comprenant :

- 4 Verrines de Crabe, Fromage frais et Herbes fraîches
- 4 Gravlax de Saumon à la Betterave
- 4 Canapés au Pain d'épices et Mousse de Foie gras
- 4 Œufs de Caille façon Mimosa et sa Garniture iodée
- 4 Verrines de Panna Cotta aux Champignons, Châtaignes et Canard fumé

30€

Potages

- Velouté de Butternut à l'orange, Crumble de Bacon
- Velouté de Panais aux Pleurotes, Huile à la Truffe

12€ / le litre

Entrées froides

- La douzaine d'Huîtres (ouvertes sur Plateau et Citron)
- Foie gras Maison, Chutney d'Oignons et sa Brioche
- Napoléon de Homard au Cognac
- Maki de Saumon fumé au Fenouil, Pomme et Perles de Citron

18€

16€

20€

15€

Entrées chaudes

- La douzaine d'Huîtres gratinées Sauce Champagne
- Cassolette de St Jacques, fondue de Poireaux à la Crème
- Cassolette de Ris de Veau aux Morilles
- Ravioles aux Scampis Sauce Crème tomatée et petits Légumes
- Filet de Merlu en croûte de Chorizo, petits Légumes et Crème au Yuzu
- Homard Thermidor et son Risotto au Safran
- Croquette au Fromage
- Croquette aux Crevettes

20€

17€

18€

16€

17€

20€

3€ la pièce

4€ la pièce

Plats consistants

- Ballotine de Volaille façon « Cordon bleu »
- Filet de Chapon farci aux Lardons, Châtaignes et Épinards, Jus truffé
- Filet de Porcelet au Miel et fines Herbes
- Filet de Biche Sauce au Porto
Rossini + 1 tranche de Foie gras
- Médaillon de Veau aux Champignons de Fêtes
- Aumônière végétale de Noël, Joie gras et ses légumes (Végé)
- Wellington de Saumon, fondue de Poireaux et Fenouil

16€

19€

17€

20€

26€

19€

15€

17€

Dessert

Notre Bûche réalisée dans notre atelier « by Alexandrine »

Bûche au praliné, Noisettes, Crêpes dentelles et Chocolat blanc **5€ la personne**

**Possibilités pour
2/4/6/8 personnes**

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