

Afin de bien vous servir, nous accepterons les réservations jusqu'au jeudi 19 décembre pour la Noël et jusqu'au jeudi 26 décembre pour le Nouvel An.

Pour la Noël, vos plats pourront être enlevés par vos soins le 24 décembre de 12h à 16h.

Pour le Nouvel An, vos plats pourront être enlevés par vos soins le 31 décembre de 12h à 16h.

Possibilité de livraison à domicile dans un rayon de 15km (merci de le notifier lors de la commande). Caution pour cassolette 5€/p.

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

Vous pourrez nous contacter au:

Jean-Thomas: 0494 54 36 76 ou par • mail: [traiteurjthellin@gmail.com](mailto:traiteurjthellin@gmail.com).

Nous aurons le plaisir de vous recevoir dans notre atelier au 7, rue des Chasses, 7618 Taintignies où un verre vous sera offert.

Merci de prendre le nécessaire pour emporter votre repas

Nos prix incluent la TVA de 6%

Nous vous remercions vivement pour votre confiance et vous souhaitons d'ores et déjà de joyeuses fêtes de fin d'année!

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 panna cotta de bisque de crabe • 4 éclairs à la truite fumée et chantilly au wasabi
  - 4 étoiles feuilletées au confit de canard et ananas • 4 verrines d'avocat aux écrevisses, sauce thaï • 4 rouleaux de printemps à la papaye
- 24 €

## Potages

- Crème de carottes et de radis noirs au lait de coco 10 €/litre
- Velouté aux écrevisses et roulé de thon aux herbes 12 €/litre

## Entrées froides

- Trio de saumon fumé à l'orange, mariné à la betterave et en terrine 11 €
- Foie gras maison, canard fumé et chutney d'oignons 14.50 €
- La douzaine d'huîtres 15 €
- Mousse à l'omble chevalier et gelée de poireaux, langoustine et chips de betterave 15 €

## Entrées chaudes

- Filet de truite fumée à l'aiguille de sapin, noix et champignons des bois, mousseline de potiron et mayonnaise à la clémentine 15 €
- Cassolette de ris de veau aux trompettes de la mort 16.50 €
- Noix de Saint Jacques aux parfums des îles (mangue-citron vert), lait de coco et pistil de safran 15 €
- Ravioles de foie gras et crème aux morilles 16.50 €
- Risotto au homard 18 €

## Plats consistants

- Filet de poularde rôti aux noix de pecan et sirop d'érable 15 €
- Mignon de porc ibérique aux marrons et raisins, jus au romarin 16 €
- Suprême de chapon farci aux langoustines et langoustine rôtie et son jus « terre et mer » 18 €
- Médaille de biche, jus de gibier aux échalotes 19 €
- Plat végétarien : risotto au tofu fumé et champignons des bois 15€

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.*

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

## Menu sélection du chef à 33€

Filet de truite fumée à l'aiguille de sapin, noix et champignons des bois, mousseline de potiron et mayonnaise à la clémentine

Mignon de porc ibérique aux marrons et raisins, jus au romarin  
Bûche maison

## Desserts

Notre bûche maison réalisée dans notre atelier « by Alexandrine »  
Biscuit financier à la noisette, croustillant praliné feuilletine, mousse crémeuse au fromage blanc, moussé au chocolat au lait et son glaçage miroir  
*possible en 2,4,6,8 personnes 4.5euro /pers*

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