

★ **La sélection de Bulles**

Prix par bouteille

Champagne Rosé, **Sanger « Tango Paradoxe »**
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) - 44,90 €

Crémant de Loire, **Domaine Nerleux « A la folie »**
(Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc) - 37,00 €

★ **La sélection de vins Blancs**

Prix par bouteille

Domaine **Chardon** (Touraine Sauvignon) - 19,50 €

Vignoble **Gunther-Chéreau** (Muscadet Sèvre et Maine sur Lie) - 29,50 €

« **Moment de Plaisir** » (Viognier du Pays d'Oc) - 27,50 €

★ **La sélection de vins Rouges**

Prix par bouteille

Régis Boucabeille « **Les Terrasses** » (Grenache + Syrah) - 29,50 €

Clos des Cazaux (Grenache + Syrah + Mourvèdre) - 36,50 €

Informations pratiques

Commandes

Les commandes se font sur le site www.lepetitprincedeligne.be

Rétrait des commandes

Le retrait des commandes se fait au restaurant « Le Petit Prince de Ligne »
Rue de la Brasserie, 14 à 7822 Ligne

Noël

Disponibilité

Les 24 et 25 décembre 2023

Date limite de commande

Mardi 19 décembre 2023

Horaires de retrait des commandes

Le 24 décembre 2023 entre 16h et 17h30

Le 25 décembre 2024 entre 10h et 11h30

Nouvel An

Disponibilité

Les 31 décembre 2023 et 1er janvier 2024

Date limite de commande

Mardi 26 décembre 2023

Horaires de retrait des commandes

Le 31 décembre 2023 entre 10h et 11h30

Le 1er janvier 2024 entre 10h et 11h30

Spécial Fêtes

SERVICE TRAITEUR
par le Chef Edwin Avaert
du restaurant

Le Petit Prince de Ligne

Edwin, Livia et toute l'équipe du **Petit Prince de Ligne**
vous remercient de votre confiance et vous souhaitent de

joyeuses fêtes de fin d'année !

★ Les Entrées « à la carte »

- Soufflé de **Soles** / Curcuma / Crevettes grises / Wakamé - 19,50 €
Saint-Jacques gratinées / Crabe / Bigorneaux - 21,00 €
Saint-Jacques & ris de veau en croûte / Sauce beurre blanc - 21,00 €
Foie gras mariné au Porto / Parfumé au foin / Brioche cuite au feu de bois - 18,00 €
Terrine de Chevreuil / Brioche aux noix / Confit / Salade de fêtes - 18,00 €
Raviole de Pulled pork / Consommé de boeuf / Romarin - 19,50 €

★ Les Plats « à la carte »

Tous nos plats sont accompagnés de légumes d'hiver et de croquettes ou pommes Amandines

- Pavé de saumon** / Huîtres / Crème homardine - 26,00 €
Cabillaud aux fruits de mer / Sauce de légumes en julienne - 31,00 €
Lotte lardée / Sauce homardine / Bulots - 33,00 €
Boeuf cuisson basse température / Parfum à la truffe / Sauce romarin / Truffe - 29,00 €
Caille farcie montée au foie gras / Chair de pintade - 29,00 €
Filet de biche cuisson basse température / Sauce Grand Veneur / Poires aux airelles - 32,00 €

★ Les Desserts « à la carte »

- Dessert **Père Noël** - 9,00 €/pers
(Sablé breton, poire, spéculoos, sirop d'érable)
Dessert **Bonheur** - 9,00 €/pers
(Crunchy sucré, ananas, vanille, sirop d'érable)
Dessert **Noisette dorée** - 11,00 €/pers
(Caramel tendre, noisette, ganache vanille, chocolat blanc)

★ Les Entremets glacés

11,50€ par 0,5L

- Citron vert** / Vanille / Bebb'ees
Rosé grain d'amour
Orange marbrée caramel / Cognac orange
Moutarde / Cognac / Meaux

★ Le « VRAC »

- Saumon fumé** par nos soins - 8,0 €/100gr
Foie gras au porto rouge - 17,00 €/100gr
Foie gras au pineau des Charentes - 17,00 €/100gr
Terrine en croûte - 35,00€/kilo
Assiette de **tapas** 2/4/6 pers - 10,00€/pers
Brioche - 0,65 €/pièce
Assortiment de **Pains pour fromages** - 0,70 €/pièce
Plateau **fromages après repas** (min 2 pers) - 8,00 €/pers
Plateau **fromages en dessert** - 12,00 €/pers

Le menu *Allons vers la Gaieté*

Menu 3 services à 45€ par personne

- Soufflé de **Soles** / Curcuma / Crevettes grises / Wakamé
ou
Terrine de Chevreuil / Brioche aux noix / Confit / Salade de fêtes

- Pavé de saumon** / Huîtres / Crème homardine / Légumes d'hiver / Croquettes
ou
Boeuf cuisson basse température / Parfum à la truffe / Sauce romarin / Truffe
Légumes d'hiver / Croquettes

Dessert **Père Noël** / Sablé breton, poire, spéculoos, sirop d'érable

Le menu *Trinquons pour le Bonheur*

Menu 3 services à 55€ par personne

- Saint-Jacques gratinées** / Crabe / Bigorneaux
ou
Foie gras mariné au Porto / Parfumé au foin / Brioche cuite au feu de bois
—
Caille farcie montée au foie gras / Chair de pintade / Légumes d'hiver / Croquettes
ou
Cabillaud aux fruits de mer / Sauce de légumes en julienne
Légumes d'hiver / Croquettes

Dessert **Bonheur** / Crunchy sucré, ananas, vanille, sirop d'érable

Le menu *L'Explosion des Papilles*

Disponible en menu 4 services (1 entrée au choix) à 65€ ou en menu 5 services (les 2 entrées) à 75€ par personne

- Saint-Jacques & ris de veau** en croûte / Sauce beurre blanc
ou
Raviole de Pulled pork / Consommé de boeuf / Romarin
—
Filet de biche cuisson basse température / Sauce Grand Veneur / Poires aux airelles
Légumes d'hiver / Pommes amandines
ou
Lotte lardée / Sauce homardine / Bulots / Légumes d'hiver / Croquettes
—
Assiette de **fromages**
—
Dessert **Noisette dorée** / Caramel tendre, noisette, ganache vanille, chocolat blanc