

MENU et plats uniques en traiteur du 30/4, 1&2/5

39 € ou 49 € avec les 2 entrées

Possibilité de prendre tout séparément dans le menu

**Campings caristes bienvenus sur réservation le vendredi soir,
samedi soir & dimanche midi**

**Forfait boissons avec apéritif et mise-en-bouche, 1 verre de vin pour chaque
plat jusqu'au dessert : 15 € pour le 3 services,
18 € pour le 4 services. Petit-déjeuner salé ou sucré avec
1 verre de jus d'orange pour 10 € par personne**

Vous trouverez le formulaire de réservation sur 4bras.be à renvoyer à fabpro@skynet.be

**Acompte de 50 € pour les campings caristes. Merci de verser la somme sur
le n°de compte suivant : Fabrice Collard - BE90 7512 0921 8532**

**Pour le traiteur, enlèvement le samedi et le dimanche de 10.30 h à 12 h
Sonnez à la porte "Entrée fournisseurs"**

Clôture des réservations le vendredi midi

Réservation uniquement par mail fabrice.collard@icloud.com ou par sms au 0495 68 94 03

Dégustation autour du saumon, terrine, rillettes et saumon fumé de la maison
Dawagne 15 €

OU

Gâteau de homard, coulis de tomate et agrumes 15 €

Saucisse de veau fumée et truffée, croustillant de ris de veau, jus corsé aux
trompettes des morts, polenta grillée 19 € **OU**

Dos de cabillaud rôti sur sa peau, asperges vertes ferme de la Frisette, crème
de safran de St-Pierre 19 €

Panna Cotta au romarin, marmelade d'abricots au romarin et miel de chez Baudrez
7 €

OU

Mousse nacrée chocolat blanc aux lytchees et fraises de l' "Ange gardien"
fraîches 7 €

Plats uniques

Soupe à l'oignon 1L = 6 €

Lasagne maison, tomate crème 12 €

Cassolette du pêcheur gratinée sauce homardine, pomme duchesse 15 €