MENU

Spécial Fêtes

2026





Avenue des Pâquerettes, 55 - 1410 Waterloo
02 357 07 70
info@qualityandtradition.be

MENU de fête

3 SERVICES : 49€ / PP

Saumon fumé

Oignons, persil & citron

OU

Foie gras de Canard

Gelée au Porto, & confiture framboisée

½ Homard Belle-Vue

Salade, tomate, oeuf dur, mayonnaise & cocktail

Paupiette de Dorade Royale

à la piperade provençale, beurre monté à l'origan & arancini aux artichauts

OU

Suprême de pintade farcie

aux champignons sauvages, jus de veau au Porto & mousseline de châtaignes

COMPTOIR *des fêtes*

LES PLATS DE FÊTES AU CHOIX : 19,50€/PP

Civet de Chevreuil Grand Veneur

Lardons, champignons, oignons grelots, pommes fruits caramélisés, mousse de céleri-rave & pdt vanillées

OU

Paupiette de Dorade Royale

à la piperade provençale, beurre monté à l'origan & arancini aux artichauts

OU

Suprême de Pintade Farcie

aux champignons sauvages, jus de veau au Porto & mousseline de châtaignes

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Bisque de homard maison	**1L - 18€**
Crème brûlée au foie gras	**pp - 9€**
Pommes de terre parfumées à la Truffe	**pp - 4,90€**
Poires à la Bordelaise	**2p - 6€**
Pomme fruit caramélisée au Romarin	**6 quartiers - 5€**
Mousse de céleri-rave aux pdt vanillées	**pp - 4€**
Mélange de champignons sauvages	**pp - 4,95€**

Sauces : Porto, truffes, nantua, vin blanc

Saumon fumé & Homards

SAUMON

Tranché à la main

Saumon fumé - Planche entière	**Kilo - 66,95€**
Garnitures offertes uniquement les 23, 24, 30 & 31/12	
Saumon fumé - Planche sans garnitures	**200 gr - 14,45€**
Saumon mariné à l'aneth - Planche	**200 gr - 18,25€**

SAUMON FRAIS EN BELLE-VUE

Filet de saumon - minimum 8 couverts

19,50€/portion

Pavé individuel

19,50€/portion

Salade Mesclun, concombre, tomate & sauce Vincent

HOMARDS

+/- 550gr : 49€/pièce (*)

Sur commande 48h à l'avance

Garnitures comprises : salade, tomate, oeuf dur, mayonnaise & cocktail

QUENELLES - RAVIOLIS - CROQUETTES

Quenelles de brochets	**4 pc - 16€**
Ravioles de cerf & foie gras	**15 pc - 33€**
Ravioles de faisan aux champignons	**15 pc - 33€**
Croquettes de faisan aux chicons	**10 pc - 31,50€**
Croquettes de chevreuil aux airelles	**10 pc - 31,50€**

(*) prix selon le cours du jour

Volailles farcies forestières

LES VOLAILLES FARCIES CUITES & DÉSOSSÉES

Chair de veau et de volaille avec un mélange de champignons sauvages

A réchauffer à 140° couverte d'un aluminium pendant +/- 1h30 en arrosant régulièrement pour conserver son moelleux

COQUELET

4 couverts : 62,80€

OU

COUCOU DE MALINES

6 couverts : 110€

SAUCES COMPRISES DANS LE PRIX AU CHOIX :

Porto	
Archiduc (Crème de champignons)	
Jus de cuisson & Romarin	
Morilles	**Suppl. 4€/pp**
Périgourdine (Foie gras & truffes)	**Suppl. 4€/pp**

Choucroute maison

CHOUCROUTE VIN BLANC & NOS VIANDES POUR ACCOMPAGNER

	PRIX AU KG
Bockwurst (graines de moutarde)	**18,95€**
Frankfurt	**18,95€**
Jambonneau avec os (+/- 800gr/1pc)	**15,15€**
Lard fumé ou braisé	**15,80€/19,45€**
Spiering fumé ou braisé	**18,60€/20,50€€**
Knackwurtz fumé	**18,95€**
Metswurst (saucisse de veau)	**18,95€**
Morteaux A.O.C (400gr/1pc)	**25,85€**
Saucisse polonaise	**18,95€**
Saucisse de Toulouse	**18,95€**

Choucroute préparée maison au vin blanc	**8,15€**
Choucroute pur porc portionnée (300gr de choux + viande)	
• 4 viandes (320gr) : lard fumé braisé, Frankfurt, Polonaise & Bockwurst	**17,15€/pp**
• 5 viandes (400gr) : lard fumé braisé, Frankfurt, Polonaise, Bockwurst, Spiering braisé	**19,25€/pp**
Choucroute du Sud-Ouest : ½ cuisse de canard confite, saucisse de canard parfumée à la truffe, chipolata de canard & magret fumé et braisé	**21,45€/pp**

TERRINES DE GIBIER

Chevreuil Périgourdine (médaillon de foie gras)	**8,50€/portion**
Colvert aux agrumes	**6,50€/portion**
Faisan aux mangues	**6,50€/portion**
Lièvre aux pistaches	**6,50€/portion**
Marcassin pommes caramélisées & Calvados	**6,50€/portion**
Pressé de chevreuil confit au vin de Bourgogne	**6,50€/portion**

BOUDINS

Colvert aux abricots	**31,85€**
Faisan Brabançonne	**31,85€**
Lièvre aux griottes	**31,85€**
Marcassin aux poires	**31,85€**
Boudin blanc truffé (tartufata)	**30,75€**
Boudin blanc aux raisins	**23,15€**
Boudin blanc au choux	**23,15€**
Boudin blanc au foie gras	**35,50€**
Boudin noir créole	**23,15€**