

NOTRE CARTE **TRAITEUR** « PÈRE ET FILLE »

RÉSERVATIONS ET COMMANDES : 065 61 31 75 / QUESTIONS ET INFORMATIONS : 0470 10 60 33 (aussi par SMS)

A EMPORTER : le 24 décembre et le 31 décembre chez d'Eugénie à Emilie entre 09h et 13h maximum

LES COMMANDES : Pour Noël jusqu'au vendredi 21 décembre / Pour le Nouvel An jusqu'au jeudi 27 décembre

UNE CUISINE DE CORDON BLEU

« Tout ce que j'aime manger »

Très facile à réchauffer
Conditionnement et emballage
adapté pour votre facilité

/// LES ENTRÉES CHAUDES

Le gratin de la mer - 18 €

Crevettes bouquet, moules, cabillaud
Sauce poulette et fromage

La cassolette bonne femme - 18 €

Scampis, saumon sauvage atlantique, champignons
Sauce Mornay légère

Les scampis sauce « Faitout » - 16 €

Champignons, tomates, échalotes, estragon
vin blanc, piment d'Espelette, moutarde, crème

La croustade de volaille et ris de veau - 19 €

Viandes en petits morceaux, sauce veloutée,
champignons, cornichons, croustade feuilletée maison

La langue de boeuf sauce madère

« Souvenir de nos grand mères » - 15 €

Langue en tranches, sauce tomatée au madère
Tomate farcie aux champignons et beurre d'ail

/// LES PLATS

Le plat que je mange chaque année à Noël !!!

Deux boudins blancs maison, juste poêlés - 15 €

Compote de pommes d'Emilie, pommes purée,
potée de chou de Bruxelles (**UNIQUEMENT À NOËL**)

Mijoté de joue de veau à la riche - 24 €

Tendre et moelleux à souhait
Et foie gras poêlé / pommes croquette
julienne de langue écarlate, sauce brune,
champignons de paris, oignons grelots

Confit de canard, pommes sarladaises - 22 €

Cuisse de confit dressé sur des pommes de terre cuites
à la graisse d'oie et ail

Demi-pintadeau aux raisins - 19 €

Sauce brune déglacée au verjus, raisins frais
chicon et pommes croquette

Jambonnette de poularde fermière désossée et farcie - 22 €

Sauce archiduc, pommes croquette

UNE CUISINE DE CHEF

« Tout ce que j'aime préparer »

Très facile à réchauffer
Conditionnement et emballage
adapté pour votre facilité

/// MENU - 65 €

Foie gras de canard poêlé

Servi sur un canapé de pain au levain
Aigre doux aux raisins de Corinthe

Filet de gros carrelet de baie de Somme cuit à la vapeur

Sauce poulette aux moules bouchot et poireaux

Poulet noir de Bourgogne cuit entier, portionné Son jus travaillé à ma façon

Écrasé de pommes de terre, chicon à l'orange,
champignons et salade rafraîchissante

/// A EMPORTER

Notre foie gras de canard en terrine

- 18,5 € / 100g

Comme depuis 30 ans

Le suprême de poularde - 49 € aux premières truffes fraîches mélanosporum

Cuit et servi en brioche feuilletée
jus périgueux, écrasé de pomme de terre
Chicon au jus beurré

LE RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE À LA MARELLE

Un réveillon dans le style « Marelle » & Un menu traditionnel !!

La qualité dans la simplicité, du « Fait maison » et des produits du pays
De 19h30 à 04h, en tables individuelles, ambiance assurée par un DJ

L'ensemble, 100 € : Vins, softs et bières inclus jusqu'à 00h30

Apéritif dès 19h30

Ruffus, Notre Champagne local, la cuvée Brut sauvage

Le blanc Cassis et **les bières aux fûts** sélectionnées par Maxence

Les canapés à la façon de nos mamys

A 20h30

Assiette de la mer : la tomate aux crevettes grises épluchées à la maison,
La terrine de cabillaud de nos côtes, le filet de truite fumée de nos Ardennes

A 21h30

Le boudin blanc maison, pomme rôtie à la cassonade, petite potée de chou de Bruxelles

A 22h30

Suprême de poulet fermier, sauce fine Champagne, champignons, chicon poêlé
Pommes de terre beurrées

Ensuite, ambiance assurée par notre DJ

A partir de 01h00

Les fromages du pays, sélection « Romu » / **Le gâteau « Bonnet russe »** et **les tartes maisons**

Fin de la soirée 04h00

Les boissons de la soirée après 00h30

Choix de bières aux fûts / Les softs / - 2,50 €

Ruffus brut: 30 € la bouteille

Les vins maison : 25 € la bouteille

Les eaux en grandes bouteilles : 5 €

INFOS et RÉSERVATIONS : +32 478 31 66 03 - Maxence vous répondra

Rue des Trieux 36 - 7040 Blaregnies - www.lamarelle.be

Seul le paiement intégral en espèces validera votre réservation

LE RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE AU FAITOUT

Emilie à l'accueil et au service

Son Papa 2 ❁❁❁ et 4 🍷🍷🍷🍷 Aux Fourneaux

De 19h à 04h « All In » - 149 €

Tables individuelles & service décontracté

DÈS 19H ET JUSQUE 20H30

Champagne, softs & amuse-bouche

Boudin blanc maison, gougères, les huitres creuses de Bretagne,
jambon de la Sûre 14 mois, bisque de homard

DÉBUT DU SERVICE DU REPAS À 20H30

Foie gras de canard classique, servi comme chez d'Eugénie à Emilie

Tranche de brioche grillée

Bordeaux, Cadillac, Château passion de la Bertrande 2008

A 21h30

Gros turbot de nos côtes rôti en filet

Sauce béarnaise, chiffonnade d'épinards frais
Cheverny, Philippe Sauget, cuvée tradition, 2017

A 22h30

La belle côte de veau du pays désossée et cuite en rôti

Sauce et garniture vallée d'Auge, pommes croquette maison, chicon poêlé
Château Pavillon, Canon Fronsac, 2010 en Magnum

Ensuite, ambiance assurée par notre DJ

Durant la soirée...

Buffet de fromages, buffet de desserts traditionnels du Faitout
Et la surprise d'Emilie !!

Boissons de la soirée

Vins blancs et rouges du repas, les softs classiques, bières, café

INFOS ET RÉSERVATIONS : 065 64 48 57

Demandez Emilie ou Cédric

Place de la Résistance - 7331 Baudour - www.lefaitout.be

Seul le paiement intégral en espèces validera votre réservation