

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

Vos plats pourront être enlevés par vos soins le 24 et 31 décembre de 11h à 16h.

Suite aux conditions sanitaires actuelles, cette année, l'enlèvement de vos plats se fera sur rendez-vous

-Merci de vous présenter à l'heure définie

-1 seule personne par famille • masque obligatoire

Possibilité de livraison à domicile (Merci de le notifier lors de la commande)
Caution de 5 euros pour tout contenant en porcelaine.

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

Merci de prendre le nécessaire pour emporter votre repas.

Nos prix incluent la TVA de 6%

Merci de respecter ces mesures pour le bien-être de tous

Nous vous remercions vivement pour votre confiance

Après cette année difficile, nous vous souhaitons Bonheur, Amour & Santé

Alexandrine et Jean -Thomas

Rue des Chasses, 7 - 7618 Taintignies • Contact: **0494/54 36 76**
Consultez notre site internet www.traiteurjeanthomashellin.com
Mail : traiteurjthellin@gmail.com



Mises en bouche

La boîte de 20 pièces comprenant :

- 4 cannelés crabe-ciboulette • 4 espumas de foie gras, figue et pain d'épices
- 4 crémeux butternut rôti chorizo et noix • 4 minis bûchettes de saumon, yuzu
- 4 minis burgers au canard fumé et confit

24 €

Potages

Crème de carottes et poivrons jaunes au mascarpone	10 €/litre
Velouté de petit pois, quenelle de semoule et écrevisse	10 €/litre
Crème de céleri et pétoncles poêlées	12 €/litre

Entrées froides

Panna cotta à la truite aux écrevisses	10 €
Mousse de saumon fumé au cresson	11 €
Mille-feuille de saumon, mousse de concombre et fromage frais	13 €
Le 1/2 homard en « belle -vue », salade fraîcheur et sa mayonnaise maison	18 €
La douzaine d'huitres (ouvertes plateau et citron)	15 €
Le foie gras maison, canard fumé et chutney d'oignons	14,50 €

Entrées chaudes

Cassolette de st jacques poireau et fenouil confit	15 €
Filet de bar à la citronnelle, aubergines sautée et sauce au potimarron	14 €
Raviole aux champignons sauce crème (végétarien)	12 €
Ravioles aux scampis sauce armoricaine	14 €
Cassolette de ris de veau aux morilles	16,50 €
La douzaine d'huitres gratinées sauce champagne	16 €
Le homard « thermidor » et son risotto au butternut	19 €
Croquette au fromage ou Croquette au chorizo	2,5€
Croquette au crevettes grises	3,50 €

Plats consistants

Faisan à la bière de Brunehaut, sauce crème poivre vert	14 €
Ballotine de volaille façon « cordon bleu »	12 €
Ballotine de caille au foie gras et salsifis	16 €
Filet de biche sauce grand veneur	19 €
Filet de biche Rossini (+ une tranche de foie gras 50 gr)	23 €
Magret de canard rôti au miel, aux 4 épices et anis étoilé	16 €
Pot au feu de poissons (saumon, scampis, cabillaud, crevettes grises, maquereau fumé, pdt grenailles et légumes)	17 €
Ballotine de poularde jaune farcie au pistaches, noix et comté	15 €
Feuilleté de lentilles, champignons et fruits à coques (végétarien)	15 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

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

Desserts

Notre bûche maison réalisée dans notre atelier « by Alexandrine »

Biscuit aux amandes, ganache à la vanille, croustillant au spéculoos et crémeux au caramel possible en 2,4,6,8 personnes 4.5euro /pers

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

Pour le lapin perdu : « Prolongez vos fêtes en janvier » les samedis 09 et 16 janvier 2021

Lapin aux pruneaux, salade tournaisienne • Croquettes fraîches 14 €/personne
Galette des rois 4/6 ou 8 personnes Pomme ou frangipane 3 €/personne

Uniquement en livraison et sur réservation avant le 5 et le 12 janvier 2021

