



Carte traiteur

Cette formule prévoit la livraison de nos plats confectionnés, sans service, dans un rayon de 25km maximum

Entrées froides :

- Aumônières de jambon sec farcies au melon et fromage blanc à la ciboulette : 7,50€
- Cocktail de langoustine et fruit de mer en pamplemousse : 9,00€
- Terrine de poisson aux trois couleurs : 7,50€
- Terrine de canard sauvage à l'Armagnac : 7,50€
- Tourelle de truite fumée aux chicons et sa vinaigrette au yaourt : 8,50€
- Truite en gelée : 6,25€
- Tranche de foie gras maison et sa confiture d'oignons, fruits frais : 6,50€
- Cocktail de volaille Prince Alexandre (volaille, agrumes, salade, sauce épicée au curry) : 6,25€
- Assiette surprise de magrets de canards fumés, poires et saumon fumé : 7,50€
- Assiette nordique (saumon fumé, elbot, truite fumée, salade, sauce) : 8,00€
- Assiette ardennaise (5 types de charcuteries, crudités) : 7,50€
- Terrine de marcassin et sa confiture d'oignons (en saison) : 8,50€
- Assiette de saumon Belle-View et tomate crevettes : 7,50€
- Carpaccio de bœuf à l'italienne : 8,50€



Potages :

- Velouté de cresson : 3,00€
- Crème de poireaux : 2,80€
- Potage aux poivrons : 3,00€
- Crème de chicons (suivant la saison) : 3,00€
- Potage Dubary (choux-fleurs) : 2,80€
- Crème de cerfeuil : 2,80€
- Potage à l'oignon (Gruyère et croutons) : 3,20€
- Crème de potiron : 3,20€
- Bisque de homard : 3,20€
- Potage brocolis et crevettes grises : 3,20€
- Crème d'asperges : 3,20€

Entrées chaudes :

- Feuilleté de ris de veau aux champignons en sauce au porto : 8,00€
- Salade folle de cailles et foies de volaille en sauce crème : 7,30€
- Cuisses de grenouilles en crème au chèvre frais (6p.) : 8,00€
- Langue de veau au porto : 6,50€
- Caissette aux champignons en sauce crème : 6,80€
- Cassolette de scampis du Chef : 7,50€
- Cassolette de filet de sole à l'aneth : 8,50€
- Duo de roulades de saumon fumé farcies au chèvre chaud : 8,50€
- Noix de St Jacques en sauce au Pineau des Charentes : 9,50€
- Coquille St Jacques : 9,50€
- Matelote de homard et gambas et sa julienne de petits légumes : 11,00€
- Caille en sauce au miel et poivre vert : 6,50€
- Caille aux champignons des bois : 7,00€
- Quart de quiche (au choix : oignons, thon et tomates, chicon et fromage, poireaux) : 6,00€

Sorbet : Flûte garnie d'une boule de sorbet et son alcool

- au choix : poire, citron, framboise, fruits de la passion : 3,00€

Plats :

- Rôti de porc à la brabançonne :	7,00€
- Rôti de porc sauce archiduc ou ardennaise :	6,50€
- Rôti de veau sauce moutarde ou Boursin :	8,00€
- Rôti de veau sauce 4 fromages :	7,50€
- Rôti de veau sauce pizzaïola :	7,50€
- Rosbeef sauce Stroganoff et sa jardinière :	7,50€
- Rosbeef sauce Choron :	7,50€
- Carré d'agneau rôti aux herbes potagères :	7,50€
- Gigot d'agneau à l'ail :	7,25€
- Filet d'agneau, émulsion à la moutarde :	9,00€
- Pintadeau des Caraïbes :	8,00€
- Pintadeau aux raisin de Muscat, sauce crème :	8,00€
- Filets de sole gratinés au Boursin :	7,80€
- Filets de sole à la Normande :	8,00€
- Filet de cabillaud à la sauce Choron :	8,00€
- Ballotine de volaille sauce vin blanc :	7,00€
- Magret de canard sauce à l'orange :	10,00€
- Escalope de dinde sauce Ardennaise :	8,00€
- Waterzooï de volaille :	8,00€
- Coq au vin et gratin de légumes :	8,90€
- Poussin farci à l'estragon, sauce crème estragon :	9,00€
- Blanquette de veau à l'ancienne :	9,00€
- Couscous royal :	9,00€
- Cuisse de lapin à la trappiste de Chimay, chicon braisé :	6,25€



Gibiers (en saison : du 1^{er} octobre au 30 janvier) :

- Filet de sanglier à la moutarde à l'ancienne :	8,50€
- Filet de marcassin aux champignons :	8,50€
- Faisan à la Brabançonne :	9,00€
- Civet de lièvre ou chevreuil ou marcassin :	6,50€

Les accompagnements au choix :

- Croquettes
- Pommes Duchesses
- Pommes Dauphines

- Gratin dauphinois
- Tagliatelles
- Les légumes sont choisis par nos soins, selon le marché

Desserts :

- Assiette de fromages : 3,00€
- Crottin de Chavignol gratiné au miel : 3,50€

Pour les gâteaux, possibilité de pièces montées (prix calculé par personne)

- Charlotte au chocolat : 4,20€
- Gâteau à la crème au beurre (vanille ou chocolat ou moka) : 4,20€
- Gâteau crème fraiche, fruits : 4,20€
- Gâteau ganache au chocolat, crème anglaise : 4,20€
- Gâteau Forêt Noire : 4,20€
- Salade de fruits de saison : 1,50€
- Mousse au chocolat : 2,00€

En glace : mêmes prix et choix

Suggestions pour le soir :

- Servie plateau de petits sandwiches mous : 3,50€/p
- Pains surprises : à partir de 25€ le pain pour 6 personnes



Contacts :

La ferme de la galoperie

Rue de la galoperie, 56

5660 Aublain

Tél/Fax : 060/ 34 71 34

gites-fermedelagaloperie.be