



# *La carte traiteur —*

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024



## Les menus



# Olive

## Entrée

### Cassolette brochée de scampis

Courgettes confites  
et crème de tomates à l'italienne

## Plat

### Suprême de poulet jaune à la Normande

Pommes rôties, déclinaison de légumes croquants,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et  
Tartufata

## Fromage

### Assiette de 4 fromages

Fruits secs et sa baguette à l'ancienne

30€90

par personne



# Basilic

## Entrée

### Foie gras frais « Maison »

Confiture d'oignons au vin rouge et vinaigre  
balsamique et sa gelée à l'orange, brioche

## Plat

### Filet de cerf sauce aux cèpes

Tatin de chicons, pomme rôtie aux aïelles,  
buisson de pommes de terre à la sarladaise

## Fromage

### Assiette de 4 fromages

Fruits secs et sa baguette à l'ancienne

40€90

par personne

Aucune modification n'est possible  
dans les menus.

# L'apéritif



## Forfait 5 amuse-bouches

- › Briochette au foie gras
- › Mini pain pita farci à la rilette aux 2 saumons, crème aigre
- › Tartelette à la crème d'ail et coppa
- › Mousse de chou-fleur et magret fumé
- › Scampis marinés et perles aux œufs de truite

10,00€

## Planche tapas à partager à partir de 2 personnes

Jambon italien, coppa, rosette, chorizo, 2 sortes de fromage en cubes, olives et cornichons.

4,90€/personne

## La douzaine d'escargots à la bourguignonne en croquette

9,00€/la douzaine

# Le foie gras « maison »

## Foie gras à la découpe

125,00€/Kg

# Repas convivial à partager...

Minimum 2 personnes jusqu'à...

## Le plateau raclette

Fromages (raclette classique, raclette fumée, raclette aux poivres), charcuteries fines, pommes de terre grenailles et sa salade hivernale aux fruits secs

14,90€/personne

## La fondue de reblochon cuite dans son pain de campagne

pommes de terre grenailles, charcuteries italiennes et sa salade hivernale aux fruits secs

16,00€/personne

## Le feuilleté de camembert aux lardons et pommes de terre

charcuteries italiennes et sa salade hivernale aux fruits secs

13,90€/personne

## Les entrées

<b>Les huîtres creuses (6 pièces)</b>	9,20€
<b>Les huîtres gratinées</b> Petits légumes & sauce Champagne	11,50€
<b>Le 1/2 homard en Belle-Vue</b> Tagliatelles de légumes, mayonnaise à la Truffe	19,90€
<b>Le 1/2 homard rôti</b> Crème bisquée, poêlée forestière	19,90€
<b>Foie gras frais «Maison»</b> Confiture d'oignons au vin rouge et vinaigre balsamique et sa gelée à l'orange, brioche	16,90€
<b>Foie gras poêlé</b> Mangue rôtie au caramel, jus déglacé au vinaigre balsamique	19,90€
<b>Saint-Jacques rôties</b> Risotto aux champignons, crème de butternut au beurre noisette	15,90€
<b>Cassiolette briochée de scampis</b> Courgettes confites et crème de tomates à l'italienne	12,50€
<b>Saumon fumé et ses garnitures</b>	13,00€

## Les potages

<b>Bisque de homard</b>	16,00€/L
<b>Velouté de butternut, crème au chèvre</b>	7,90€/L





## Les plats

### Suprême de faisan

Sauce Champagne, tatin de chicons, pomme rôtie aux airelles, buisson de pommes de terre à la sarladaise

21,90€

### Filet de boeuf Rossini

Jus déglacé au cognac, déclinaison de légumes croquants, buisson de pommes de terre à la sarladaise

20,90€

### Suprême de poulet jaune à la Normandie

Pommes rôties, déclinaison de légumes croquants, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et Tartufata

16,90€

### Homard rôti

Épices et huile d'olive, poêlée gourmande aux fèves des marais, fettuccinis à la Tartufata

35,00€

### Civet de biche au vin rouge façon grand-mère

Pomme rôtie aux airelles, déclinaison de légumes croquants, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et Tartufata

17,40€

### Filet de Turbot

Crème bisquée, poêlée forestière, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et Tartufata

20,90€

### Filet de canette

Jus au vinaigre de framboise, pomme rôtie aux airelles, tatin de chicons, buisson de pommes de terre à la sarladaise

17,80€

### Filet de cerf

Sauce aux cèpes, tatin de chicons, pomme rôtie aux airelles, buisson de pommes de terre à la sarladaise

22,30€

### Plat enfant

Ballotine de volaille jambon fromage, jus de volaille à la crème, pomme rôtie, purée

10,90€

## Les fromages

### Le plateau de fromages affinés par nos soins

- › En après-repas
- › En repas

5,00€/personne

8,50€/personne



Rue de France 35 – 7711 Dottignies

056 84 04 22 • olivebasilic.be

## HORAIRES

**Durant les fêtes de fin d'année  
(du 23 au 31 décembre)**

**Du lundi au samedi  
de 9h00 à 15h00**

Les 24/12 et 31/12 de 9h30 à 16h00

Le 25/12 de 10h00 à 12h00

**Du lundi 23/12 au mardi 31/12  
Fermé entre Noël et Nouvel an**

**MAGASIN**

**RESTAURANT**

**Durant le reste de l'année**

**Du lundi au vendredi  
de 9h00 à 15h00**

**Le vendredi soir à partir de 18h30**

**Le samedi de 9h00 à 12h00**

**Du lundi au vendredi  
de 12h00 à 13h15**

**Le vendredi soir de 19h00 à 20h15**

## INFORMATIONS UTILES

**Clôture des commandes de Noël  
le 19 décembre à 12h00**

**Clôture des commandes de Nouvel-An  
le 26 décembre à 12h00**

**Les commandes seront prises  
uniquement sur place ou par téléphone.**

**Aucune modification n'est possible  
dans les menus.**