



**MENU 1. 40,00€**  
**Saumon fumé ou duo de terrines de gibier**

\*\*\*\*\*

**Potage aux chicons**

\*\*\*\*\*

**Suprême de pintadeau au Champagne**

**ou**

**Filet de St. Pierre sauce écrevisses**

\*\*\*\*\*

**Dessert glacé maison**

**MENU 2. 50,00€**  
**Foie gras ou croquettes de homard**

\*\*\*\*\*

**Bisque de langoustine**

\*\*\*\*\*

**Filet de biche grand veneur**

**ou**

**Mignon de veau aux  
champignons des bois**

**ou**

**Filet de turbo sauce Riesling**

\*\*\*\*\*

**Dessert glacé maison**

## **Nos suggestions de vins**

Languedoc « SHOOTING STAR » blanc 15,00

Côtes du Rhône St. Esprit de chez Delas rouge 14,00

***DECouvrez EGALEMENT NOS GINS AINSI QUE NOS***

***AUTRES CHOIX D'APERITIFS, VINS,***

***CHAMPAGNES ET SPIRITUEUX***

**[www.gelato-vino.be](http://www.gelato-vino.be)**

**Notre service traiteur**

**Egalement disponible**

**le 25 décembre**

**et 1er Janvier 2025**

**de 11h30 à 12h30**

Tél : 0479/23.38.50 ou au 067/34 23 30

L'enlèvement des plats se fera les mardi 24 et 31

entre 15h00 et 17H00