



## Votre Brasserie à la Maison

### POUR LES FÊTES

- La boîte de caviar «Antonius», blinis 50gr/125gr..... 75€/155€
- Ravioles de homard, jus bisqué..... 19€
- Terrine de foie gras, brioche, chutney..... 21€
- Galantine de chasse (faisan et canard), piquillo, confit d'oignons ..... 19€
- Quenelle de brochet, sauce homardine..... 18€
- Carpaccio de Saint-Jacques, mousseline Topinambour truffée ..... 20€
- Bisque, salpicon de homard, crème double ..... 16€



- Souris d'agneau laquée, gratin dauphinois, jardinière de légumes ..... 28€
- Bar en écailles de PDT, fondue de poireaux, ..... 28€  
pomme Macaie, beurre orange
- Dinde farcie aux marrons, mille-feuille de céleri-rave, jus de volaille..... 26€
- Lotte à l'armoricaine, riz asiatique..... 28€
- Ris de veau braisé, risotto de champignon, jus au thym ..... 31€



- Bûche de Noël by Quai n°4 (4 personnes)..... 35€  
(café / praliné noisette / chocolat blanc)



À court d'idées ?  
Nos chèques cadeaux font toujours plaisir !



### POUR COMMANDER

 Via notre formulaire en ligne dans la rubrique «Traiteur» sur :  
[www.orangeriedemoulbaix.be](http://www.orangeriedemoulbaix.be)

OU

 Par mail : [info@orangeriedemoulbaix.com](mailto:info@orangeriedemoulbaix.com)

OU

 Par téléphone : 068/80.01.33  
du mercredi au dimanche de 10h30 à midi ou de 18h à 19h

*L'enlèvement de votre commande aura lieu le 24/12 et le 31/12, de 10h à 15h, à L'Orangerie de Moulbaix, le paiement se fera sur place.*

Lors de votre commande, merci d'indiquer :

- Votre nom et prénom
- Votre choix
- Votre numéro de téléphone
- Votre adresse e-mail
- Le jour et l'heure souhaités pour l'enlèvement

Scannez-moi



Commandez au plus tard :

- Le 18 décembre pour un enlèvement le 24 décembre
- Le 25 décembre pour un enlèvement le 31 décembre



OUVERT le 25 décembre et le 1er janvier  
(midi et soir)

