

# L'Étincelle MENU

FÊTES DE FIN D'ANNÉE · NOËL & NOUVEL AN

## Menu 3 services

♦ Entrée froide · plat · dessert · 32€

\*\*\*

## Menu 4 services

♦ Entrée froide · chaude · plat · dessert · 41€

\*\*\*

## Plateau de zakouskis

♦ 3 chauds · 3 froids par personne · 9€

♦ Plateau de fromages et fruits frais · 9€

♦ Pain et beurre compris dans la commande

\*\*\*

| Fiche technique de réchauffe pour la garantie de qualité fournie |

## INFOS ET RESERVATIONS

- ♦ Au plus tard le 23 décembre pour Noël
- ♦ Au plus tard le 29 décembre pour Nouvel An
- ♦ Par mail : [info@etincelleevent.com](mailto:info@etincelleevent.com)
- ♦ Par tél : 0477/46.54.02
- ♦ Par courrier : Rue du Roelx 29 - 7110 Maurage
- ♦ Via facebook : Etincelle Maurage
- ♦ Enlèvement : Rue du Roelx 29 - 7110 Maurage  
Restaurant l'Étincelle (cash ou bancontact)
- ♦ Livraison : info, adresse et heure / paiement cash à la livraison

À emporter  
ou  
livraison  
à domicile  
+  
(+ 5.00€)



## Entrées froides

Terrine de foie gras d'oie, brioche tiède, duo de confits

Aumonière de saumon fumé au crevettes grises, vinaigrette aux framboises

Ballotine de parme aux poires caramélisées, vinaigrette au cassis

Terrine de marcassin maison, chutney et pickels de légumes

## Entrées chaudes

Cassolette de scampis Rugova (paprika, ail, crème, vin blanc)

Les noix de Saint-Jacques aux chicons

Les ravioles artisanales aux truffes et crème de truffe noire

Velouté de potiron et carottes au philadelphia et curry doux

## Plats

Dos de cabillaud sauce nantua (bisque, cognac, crème)

Le magret de canard rôti aux figues, gratin tomate mozzarella

La noisette de porcelet fumé, crème dijonnaise (moutarde crème)

Filet de pintadeau façon Périgord (foie gras, crème, calvados), gratin dauphinois

Tous nos plats sont accompagnés de légumes chauds de saison, garnitures et décoration

## Desserts

La buchette au chocolat et marrons glacés

Duo de mangue, passion, biscuit croquant

Notre tiramisu maison, spéculoos et caramel beurre salé

La crêpe normande (pomme caramélisée) et son jus au grand marnier et orange

La qualité de l'Étincelle à domicile