
SAVOURY
CREATIVE WORLD TRAITEUR
Le 24 décembre, de 14 h à 18 h, le Père Noël accueillera vos enfants et petits-enfants pour un moment magique et inoubliable.
DÉCOUVREZ NOS MENUS DE NOËL ET DE LA SAINT-SYLVESTRE

PASSEZ COMMANDE AVANT LES 21 ET 28 DÉCEMBRE 2026

La magie des fêtes traditionnelles s'invite chez SAVOURY

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX
aux baies roses, aneth, crème épaisse – 16 €/Pers

TRANCHE DE FOIE GRAS
de canard Maison 70 g dans sa Cocotte de pain brioché, confits de figues – 21 €/Pers

RAVIOLES AU HOMARD
sauce crème bisquée – 22 €/Pers

COQUILLE SAINT-JACQUES
de trois vraies Noix, fondue de poireaux, crème citron au vin blanc – 24 €/Pers

CROUSTADE DE PÂTE FEUILLETÉE AU CONFIT DE CANARD
sauce au Porto rouge, figue rôtie – 19 €/Pers

PLATS

MÉDAILLON DE PINTADEAU À LA NORMANDE
farci aux fruits secs et flambé au Calvados, Pomme Cannelle, purée au Céleri rave, chicon caramélisé, Bouillon de Volaille crémé au Cidre – 29 €/Pers

BLANQUETTE DE LOTTE, SAINT-JACQUES
moules, risotto au beurre d'herbes, légumes d'Hiver – 35 €/Pers

BOUCHÉE À LA REINE À LA VOLAILLE JAUNE
et Morilles, fagotin d'haricots verts, carotte rôtie – 29 €/Pers

NOISETTE DE FILET PUR DE BICHE
chicon braisé, poire infusée au vin rouge, rosace de pomme de terre, légumes d'Hiver, sauce Grand-Veneur – 38,50 €/Pers

DESSERTS

SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR 80 g à la mousse chocolat, cœur croustillant spéculoos-amande – 8 €/Pers

BAVAROIS CASSIS, mousse cassis, crémeux au lait d'amandes – 8 €/Per

www.savourytraiteur.be

Rue de la Station, 80 – 1630 Linkebeek | Entrée Parking Clients à droite du magasin
+32 479 930 358 | info@savourytraiteur.be