

Menu des Fêtes



Disponible le 24 Décembre

Menu 3 services : 75.00€

Faire le choix d'1 entrée, 1 plat et 1 dessert par personne

Menu 4 services : 93.00€

Faire le choix d'2 entrées, 1 plat et 1 dessert par personne

Entrées

Notre foie gras « Homemade », cuir de cacao, caramel de dattes

Fines tranches de veau, mayonnaise d'anchois, tartare de poires et poussière de câpres

Homard en habit de patate douce, compression de pomelos à la verveine (+10.00€/pers.)

Carpaccio de Saint-Jacques, butternut mariné, huile de café et son granola

Ricotta fumée, pickles de betteraves, tuile au miel et graines de chia (végétarien)

Plats

Filet de barbue, céleri rôti au curcuma, condiment de crevettes, bisque légère

Caille fumée, farce fine aux herbes, châtaignes caramélisées, légumes d'antan, jus tranché à l'huile de cerfeuil

Volaille fermière légèrement truffée et son jus, potiron confit aux quatre épices, pomme boulangère revisitée

Filet de biche cuit au foin, champignons sauvages, texture de céleri rave, réduction aux airelles (+5.00€/pers.)

Légumes lactofermentés, mousseline de patates douces, essence d'herbes fraîches (végétarien)

Desserts

Dôme de chocolat noir pure Origine, cœur aux fruits rouges, croustillant de grué de cacao

Bûchette fruitée, mousse légère à la mangue, inclusion fruits de la passion, crunchy de riz soufflé, dacquoise coco

Pyramide lactée, chocolat Alunga, crémeux vanille bourbon, praliné noisette citron, biscuit aux amandes

Notre équipe commerciale est à votre entière disposition afin d'aboutir à une offre personnalisée.

Au minimum 3 jours ouvrables à l'avance.

Dernières commandes le mardi 21/12 à 14h

Enlèvement dans nos Ateliers ou en livraison entre 10h et 15h

Rue de Vrière 71/73, 1020 Bruxelles - 02/732.33.85 - contact@artfood.be

En option

Si vous désirez ajouter de la gourmandise à votre box, nous vous proposons plusieurs options.

5 Zakouskis froids

+10.00€

Tofu mariné au miso et galanga
Aubergines confites et croustillant de pain
Roulade de bœuf juste saisi, carotte au cumin
Flan de fêta et confiture de poivrons
Croustillant d'écrevisses, guacamole épicé

Un petit plus...

Bloc de foie gras maison et garnitures d'accompagnement (1kg)*** +90.00€
Bloc de foie gras maison et garnitures d'accompagnement (500gr)*** +45.00€
***Sous réserve des stocks disponibles

Cocktail/Mocktail

Cocktail maison "Cranberry Squeeze" (kit pour 2 cocktails)*** +18.00€
Mocktail maison "Cranberry Squeeze" (kit pour 2 cocktails)*** +15.00€
***Minimum 2 pièces

Bulles

Perle de Wallonie Rosé (75cl) +25.00€
Champagne Bonnet-Ponson Brut 1er Cru Bio (75cl) +29.00€
Champagne Louis Roederer Brut 1er Cru (75cl) +50.00€

Vins blancs

Pouilly Fumé "Auguste" 2017 Domaine de Riaux (75cl) +30.00€
Domaine du Chenoy "Citadelle" 2020 Bio (Namur)(75cl) +21.00€

Vins rouges

Grand Chenoy 2019 Bio (Namur)(75cl) +28.00€
Paul Jaboulet "Parallèle 45" Bio (75cl) +18.00€