



Menu de Noël 2025

By

HE



Carte de Noël 2025

(uniquement le 24/12/2025)

Chers Clients,

C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous présentons notre nouvelle carte pour les fêtes de Noël 2025

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour de plus amples informations ou pour enregistrer votre commande par téléphone au 02/726.93.60 ou par e-mail info@huitriere-eole.be

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à les déguster, que nous avons eu à les créer.

Le Petit Plus H&E : chaque plat sera accompagné d'une fiche qui vous guidera pas à pas pour récréer chez vous des assiettes dignes d'un grand Chef.

Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes, placées sous les étoiles de la Santé, de la Joie & du Succès pour vous et tous ceux qui vous sont proches.

Huitrièrément vôtre,
Team H&E

Enlèvement le 24/12/25 de 10h00 à 16h00

En nos ateliers Avenue Henry Dunant 33 1140 Evere

Livraison selon disponibilité, uniquement le 24/12/25 de 10h00 à 14h00
A partir de 30.00€ (Bruxelles)

Date Limite pour vos Commandes le Lundi 22/12/25 AVANT 11h00

Modalités de Paiement

Un Acompte de 50% vous sera demandé pour confirmer votre commande

(par virement) communication : NOM + heure d'enlèvement

Solde par virement au BE69 0689 4003 2178

Ou Sur place QR Code (pas de paiement en espèce)

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux



Apéritif

Pour commencer :

Trilogie Apéritive Froide

24.00€/plateau

(Plateau de 12 pièces)

Macaron au Foie Gras & Epices Hivernales
Crêpe Roulée aux Pousses d'Epinards, Saumon en Rillettes
Butternut Mariné, Crème aux Herbes & Magret Fumé

Trilogie Apéritive Chaude

24.00€/plateau

(Plateau de 12 pièces)

Feuilleté Duxelles de champignons des bois & foies gras
Croque-Monsieur au Saumon, Poireaux & Amandes Grillées
Profiterole au Comté & Crème Tartufatta

Potages (1/2 L per personne)

La Bisque de Homard au cognac

11.00€/pers

Veggie : Velouté de carottes à l'orange & épices douces

7.00€/pers

Entrées

Le Demi Homard *(sur base d'un Homard entier de 500gr)* gratiné,
fondue de poireaux et céleri & crème aux aromates

29.00€/pers

Les Noix de coquilles Saint Jacques poêlé, émincé de chiconette,
Pomme Pink Lady & fumet de cidre fermier

23.00€/pers

Le Foie Gras au Torchon (70g), confit de prune & figue, Brioche

22.00€/pers

Veggie : Fond d'artichaut farci aux épinards, champignons de saison,
Fromage de chèvre & vinaigrette aux fruits & légumes

17.00€/pers

Plats Principaux

La Sole farcie, mousseline de homard aux herbes, petits légumes, Parmentier au cresson, sauce au miel & citron vert	29.00€/pers
Le filet de volaille fermière grillé sur os, embeurrée de chou pointu, Pomme de terre fondante au thym & Sauce aux morilles	22.00€/pers
La Noisette de Biche aux champignons des bois, poires grillées, Cramberries, purée de céleri marrons & poivrade légère	28.00€/pers
Veggie : Légumes rôtis au four, ravioles gourmandes & coulis de légumes	19.00€/pers

Dessert

La Boule de Noël au Chocolat Blanc arabica, Biscuits aux amandes, crumble chocolat & crème vanille	12.00€/pers
---	-------------

Renseignements Pratiques

Une caution pour nos frigolites et autres bacs de transport sera demandée le cas échéant.
Celle-ci vous sera restituée lors du retour en nos ateliers

Les entrées et plats chauds sont présentés en emballage/plat jetable.

*Merci pour votre fidélité
Team Huitrière & Eole*

