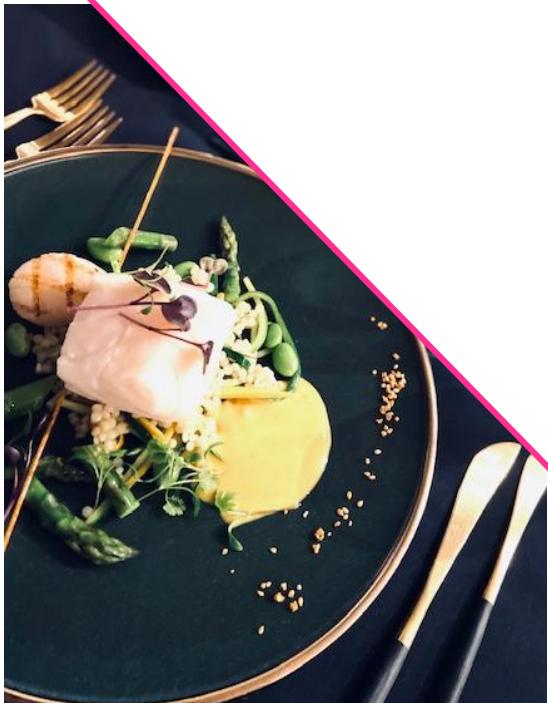


# Menu de Noël 2025

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.

Huitrièvement 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

(Plateau de 12 pièces)

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

24.00€/plateau

#### Trilogie Apéritive Chaude

(Plateau de 12 pièces)

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

24.00€/plateau

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

## Dessert

|   |             |
|---|-------------|
| La Boule de Noël au Chocolat Blanc arabica,<br>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*

