



LES CHEFS AU CHÂTEAU

13.03.2021 // MENU À EMPORTER // 10 MAINS // CHÂTEAU DE SCHALTIN

MENU

1^{ère} ENTRÉE // Régis Alexandre - Concept Gourmand à Ciney
Pressé de homard, langoustine et jambon braisé, salade gourmande aux fines herbes

2^{ème} ENTRÉE // Mickael Vancraeynest - La Fermette à Falaën
Filet de barbu, mousse de céleri rave, pamplemousse, baies de genévrier

3^{ème} ENTRÉE // David Coisman - CCnomie à Falmignoul
Tom Kha Kai de volaille bio (potage thaïlandais)

PLAT // Dimitri Piret - Tout Simplement à Anseremme
Blanquette de veau à l'ancienne

DESSERT // Frédéric Rolland - Pâtisserie Rolland-Warnon de Hamois
Trio de mini-desserts (chouquette, dôme framboise sur biscuit sablé
et gâteau chocolat caramel beurre salé)

Petits pains de table

PRÉSENCE DES CAVISTES

INFOS

LIVRAISON POSSIBLE

ENLÈVEMENT
De 14h à 17h

RÉSERVATIONS
Uniquement par téléphone au 0474/09.06.78 - de 9h à 20h jusqu'au 10.03

PRIX
55€ - Paiement sur place en liquide uniquement
5€ reversés à l'ASBL «Foyers pour Jeunes et Adultes» de Schaltin