Nom
Date de commande

N° de commande
Téléphone



Carte des Fêtes 2026 - 2027

Cette liste annule et remplace la carte précédente pour la période des fêtes

Menus pour Noël à commander au plus tard le 19/12 (avant 12h) et à enlever le 24/12 de 14h à 17h00 ou le 25/12 de 11h à 13h

Menus pour le Nouvel An à commander au plus tard le 26/12 (avant 12h) et à enlever le 31/12 de 13h à 17h ou le 1er janvier de 10h à 12h

Le Traiteur Grégoire

Chaussée de Huy 373 - 1325 Chaumont - Gistoux
www.traiteurgregoire.be ***info@traiteurgregoire.be***

GSM : 0477/30.29.34 ***Tél : 010/61.83.82***

Hors d'œuvres



- ***Bouchées chaudes (10 pc)*** ***15 € x***

  - Mini feuilleté chèvre – miel - thym
  - Champignon farci au saumon et fromage frais
  - Gougère emmental
  - Boulette de volaille – feta et menthe fraîche
  - mini croque Végé et pesto léger



- ***Pain surprise – 50 brioches*** ***75 € x***
- ***Pain surprise – 50 rustiques*** ***80 € x***
- ***Verrines froides (12 pc)*** ***20 € x***

  - Mousse foie gras et crumble
  - Tiramisu d'aubergine et pesto
  - Bavarois jambon fumé et magret
  - Perles de couscous sur fromage frais au saumon
  - Quinoa de cassis et agrumes
  - Mousse de poisson et tartare de courgettes



Prestige – divers

- ***Homard bellevue (froid)*** *Prix du jour*
- ***Homard petits légumes (chaud)*** *Prix du jour*
- ***6 huîtres creuses ouvertes*** *Prix du jour*
- ***Bisque de crustacés / litre*** ***14,00 €*** ***x***
- ***Velouté champignons des bois/ litre*** ***14,00 €*** ***x***
- ***Sauce gibier / litre*** ***14,00 €*** ***x***
- ***Fondu crevettes / pc*** ***4,00 €*** ***x***
- ***Fondu parmesan / pc*** ***3,00 €*** ***x***
- ***Saumon Gravlax*** ***64 € / kg*** ***x***
- ***Saumon fumé*** ***76 € / kg*** ***x***
- ***Foie gras de canard*** ***120,00 € / kg*** ***x***



Pensez à réserver votre choucroute de l'an neuf...



...18,50 € / pers

Pour composer votre menu....

Nos entrées

- ***Filet de bar sur peau , crème de courgettes et pistaches grillées*** ***16,00 € x***
- ***Choux vert croquant farci au boeuf confit et magret fumé*** ***16,00 € x***
- ***Ravioles de homard curbita / safran léger et son écrevisse*** ***16,00 € x***
- ***Vol au vent de ris de veau et pleurotes*** ***16,00 € x***
- ***Foie gras de canard et son confit de pommes cannelle*** ***16,00 € x***
- ***Les scampis à l'ail « Ferme Delaby de Vieusart »*** ***12,00 € x***
- ***Les St Jacques rôties crème de topinambours et huile de noisette*** ***16,00 € x***
- ***Cannelloni farci ricotta et champignons des bois (VG)*** ***15,00 € x***

Nos plats

- ***Crumble de chèvre et butternuts, quinoa et tian de légumes (VG)*** ***20,00 € x***
- ***Civet de biche , oignons confits et croquants fumés*** ***22,00 € x***
- ***Dos de cabillaud aux girolles et asperges vertes*** ***22,00 € x***
- ***Médaillons de veau aux morilles*** ***22,00 € x***
- ***Souris d'agneau, légumes glaçés sauce au thym*** ***24,00 € x***
- ***Le Nordique en Belle vue et ses garnitures impériales*** ***22,00 € x***
- ***Paupiette de poularde , mousse d'épinard et ricotta , coulis pesto*** ***21,00 € x***
- ***Nuggets de volaille compotée de pommes (kids)*** ***10,00 € x***

Nos accompagnements

Chaque plat sera accompagné d'un féculent au choix, et de quelques légumes de saison

- ***Gratin dauphinois*** ***x***
- ***Grenailles au romarin*** ***x***
- ***Purée de patates douces*** ***x***
- ***Purée de céleri rave*** ***x***
- ***Tagliatelles*** ***x***

Notre selection de bulles et de vins

- ***Les bulles Pierre Delize*** ***9,00 €*** ***x***
- ***Domaine Putille / Anjou Fines Bulles*** ***12,00 €*** ***x***
- ***Domaine Putille / blanc / Loire / Sauvignon*** ***14,00 €*** ***x***
- ***Domaine Putille / blanc / Loire / Chardonnay*** ***14,00 €*** ***x***
- ***Prosecco Brut*** ***14,00 €*** ***x***
- ***Cava Brut Peregrino*** ***12,00 €*** ***x***
- ***Rouge Primitivo Sistina*** ***10,00 €*** ***x***
- ***Petraio Grillo blanc*** ***10,00 €*** ***x***

Buffet (minimum 10 personnes)

Buffet froid à 35 €

** Le tataki de boeuf aux sésames et persillade de jeunes oignons*
** Le dôme cannelé au jambon de Bayonne*
** Profiterole au fromage de chèvre et figues fraîches*
** Le pink mimosa de saumon gravelax revisité façon burger*
** Brick croquante aux pommes caramélisées ricotta et magret fumé*
** Wraps de carpaccio de boeuf , roquette au pesto et pignons de pin*
** Le taboulé d'orange et fenouil parfumé aux herbes fraîches et scampis grillés*
** Foie gras de canard , poire pochée et grissini de spéculoos*
** Cake moelleux aux champignons des bois et sa rillette de chapon*
** Duo de crevettes grises et tartare de tomates jaunes sur céleri rave aux noix*
** Noix de terrine campagnarde sur blinis de pain perdu de pain d'épices*
** Grenailles sautées au thym frais et primeures croquantes*
** Petits pains de table et beurre*

Buffet chaud à 35 €

** Mille feuille bisqué au duo de saumon et crumble de scampis*
** Mijoté de biche aux groseilles, oignons perlés et bacon confit*
** Poitrine de pintadeau , chorizo et comté façon Gaston Gérard*
** Légumes de saison braisés – tian d'aubergine courgette et mozzarella*
** Gratin de pommes de terre et bacon – pommes grenailles sautées au romarin*

**** Bains marie et brûleurs fournis***

Combinaison buffet froid et chaud à 60 €

Option buffet de réductions sucrées
8,50 € / pers

- *mini tartelette citron meringuée / macaron / profiterole / entremets de fruits rouges / muffin coeur noisette / mini canelé au rhum*







Paiement de votre commande à l'enlèvement de celle ci
Application bancaire – virement – espèces / pas de bancontact ni visa