

Notre service traiteur pour les fêtes

Entrées froides

<i>Saumon fumé d'Ecosse et sa garniture</i>	9,00€
<i>La ½ dz d'huitres de Zélande</i>	12,00€
<i>Tomate aux crevettes grises</i>	10,00€
<i>Foie gras confit d'oignons</i>	9,00€
<i>Terrine de gibier</i>	8,00€
<i>½ Homard Bellevue</i>	(prix du jour)

Entrées chaudes

<i>La bisque de homard du chef</i>	8,00€
<i>Coquilles Saint Jacques sauce Noilly-Prat</i>	10,00€
<i>Scampis curry rouge</i>	9,00€
<i>Scampis sauce Noilly-Prat</i>	9,00€
<i>Scampis à l'aïle</i>	9,00€
<i>Croquettes crevettes</i>	9,00€
<i>Croquettes au fromage</i>	7,00€

Grosses pièces

<i>Dinde farcie sauce crème cognac et sa garniture</i>	14,00€
<i>Pintadeau sauce crème cognac et sa garniture</i>	14,00€
<i>Faisan Grand-Veneur et sa garniture</i>	16,00€
<i>Râble de lièvre Grand-Veneur et sa garniture</i>	24,00€
<i>Cabillaud grillé sauce vin blanc et sa garniture</i>	17,00€
<i>Homard « à la nage »</i>	(prix du jour)

- **Contact: Restaurant Het Park (Markt 9 ,3080 Tervuren)**
- **Téléphone: 02/306.71.32**
- **E-mail: Restaurant.hetpark@gmail.com**

**Restaurant
Het Park**



Menu 1 (38,00 €)

Saumon fumé d'Ecosse et sa garniture

Bisque d'Homard

*Faisan Grand-Veneur, pleurotes, chicons, poire
au vin, aïelles et pommes croquettes*

Dessert

Menu 2 (28,00 €)

Terrine de gibier

*Dinde farcie sauce crème cognac, pleurotes,
chicons, poire au vin, aïelles et pommes
croquettes*

Dessert

- Dernière commande le dimanche 22/12 pour Noël et le dimanche 29/12 pour le Nouvel An.
- Vous pouvez venir chercher vos commandes au restaurant le 24/12 avant 16u30 , 25/12 avant 15u00 et le 31/12 avant 17u00.
- Le restaurant sera fermé le: 24/12, 25/12 au soir, 01/01 jusqu'au 07/01.