

# Le Belvédère

Vous propose son

## Service Traiteur

Pour une bonne organisation, nous vous demandons de sélectionner 3 entrées et 3 plats maximum par commande

### - Nos Petits Plaisirs -

Forfait amuse-bouche chauds - 5 pièces.....	5 €
- 8 pièces.....	7 €
Bruschetta - 6 pièces.....	6 €
Mini croque-Monsieur - 6 pièces.....	6 €
Wrap saumon fumé .....	1 € / pièce
Wrap jambon de la forêt Noire .....	1 € / pièce
La soupe de poisson, le litre.....	10 €
La bisque de Homard, le litre.....	13 €

Terrine de foie gras de canard maison 13 € / 100 G.  
Petite brioche Maison 0,90 €

### - Entrées Froides -

La Trilogie de Saumon Rose, Parfumée aux Herbes Fraîches .....	13 €
(saumon en Belle vue, Fumé, en Tartare)	
Le saumon fumé d'Ecosse, émincé d'échalotes et toasts grillés .....	13 €
La Terrine de foie gras de canard Maison, confit d'oignons et pain brioché.....	15 €
La gourmandise des mers.....	16 €
(variante de crabe, tomates aux crevettes grises, saumon frais, garnitures)	
La farandole du Belvédère.....	16 €
(terrine de foie gras, magret de canard fumé, melon)	
Le Délice du Grand Bleu.....	18 €
(saumon fumé, petite tomate aux crevettes grises, gambas, langoustine...)	
La petite folie.....	44 €
( <sup>1</sup> / <sub>2</sub> homard, langoustines, gambas, crevettes Royales, saumon, petite tomate aux crevettes grises, flétan fumé garni de crabe frais)	

### - Entrées Chaudes -

La douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre à l'ail.....	12 €
Les cuisses de grenouilles à la crème d'ail.....	13 €
Les scampis diabolique.....	14 €
Le mariage de filets de sole et de saumon rose aux deux sauces.....	17 €
Les filets de sole tournés, crème aux petits légumes.....	17 €
La cassolette de Saint-Jacques gratinée.....	18 €
Le feuilleté de ris de veau braisés à la crème d'estragon.....	22 €

## - Plats de résistance -

### Tous nos plats sont accompagnés de garnitures

Le confit de canard au miel d'acacia.....	16 €
Les médaillons de filet mignon de porcelet au poivre vert.....	16 €
Le suprême de pintade au Calvados.....	16 €
Les aiguillettes de chapon aux baies roses.....	16 €
La caille désossée farcie en parure de fête.....	18 €
Le pavé de veau au deux poivres.....	20 €
Les noisettes de biche Grand-Veneur.....	22 €
Le filet pur d'agneau grillé aux senteurs de Provence.....	24 €
L'alliance de filet d'agneau et ris de veau crème.....	27 €
Le filet de saumon rose en croûte, crème à la bisque de homard.....	19 €
Le duo de sole & lotte, crème à la brunoise de petits légumes.....	25 €
La petite folie .....	44 €
<small>(1/2 homard, langoustines, gambas, crevettes Royales, saumon, petite tomate aux crevettes grises, flétan fumé garni de crabe frais)</small>	

**Pour une bonne organisation, nous vous demandons de sélectionner 3 entrées et 3 plats maximum par commande**

Restaurant *Le Belvédère*

*Créateur de bonheur...*

## - Desserts -

Nos desserts sont proposés en part individuelle ou en plateau selon le nombre de personnes

L'omelette Norvégienne (spécialité de la maison).....	4 €
Pavlova aux fruits de saison.....	4 €
Trianon (gâteau chocolat, dacquoise, cœur vanille).....	4 €
Gâteau aux 3 chocolats.....	4 €
Le Paris - Brest .....	4 €
Tartelette myrtilles-framboises.....	4 €
Dôme exotique (mousse de fruit de la passion, cœur ananas, mangue, vanille et génoise) .....	4 €
Coffret macarons -assortiment de 7 macarons.....	12 €

### Notre sélection de vins :

- Sauvignon val de Loire, Château de Putille .....
- Ode -muscat moelleux-.....
- Rosé Gris -Terre Marine vigneron de Grimaud-.....
- Bordeaux Les Belles Murailles.....

### Clôture des commandes

**Merci de passer votre commande au moins 72h00 à l'avance.**

Restaurant *Le Belvédère*

182, rue de la Martinoire - 7700 Mouscron (Belgique)

☎ 056.33.16.15 - de France : 0032.56.33.16.15

[www.le-belvedere.net](http://www.le-belvedere.net)