

OLIVE & BASILIC



**LE MENU
DE FIN D'ANNÉE.**



Les menus

Olive

Entrée

Cassolette briochée de scampis
Courgettes confites
et sa sauce au curry rouge

Plat

Suprême de poulet jaune à la Normande
Découpage de petits légumes,
écrasée de pommes de terre vitelotte

Fromage

Assiette de 4 fromages
Fruits secs et sa baguette à l'ancienne

30€50

par personne

Basilic

Entrée

Foie gras frais « Maison »
Confiture d'oignons au cidre
et sa gelée au jus de raisins, brioche

Plat

Filet de cerf sauce aux morilles et romarin
Tatin de chicons, pomme rôtie aux aïrelles,
gratin dauphinois

Fromage

Assiette de 4 fromages
Fruits secs et sa baguette à l'ancienne

40€50

par personne



Rue de France 35 – 7711 Dottignies
056 84 04 22 • olivebasilic.be

créé avec passion par
LA SCÈNE studio

HORAIRES

Durant les fêtes de fin d'année
(du 18 au 31 décembre)

Du lundi au samedi
de 9h00 à 15h00
Les 24/12 et 31/12 de 9h00 à 16h00
Le 25/12 de 10h00 à 12h00

MAGASIN

Du lundi 18/12 au jeudi 22/12
Fermé entre Noël et Nouvel an

RESTAURANT

Durant le reste de l'année

Du lundi au vendredi
de 9h00 à 15h00
Le vendredi soir à partir de 18h30
Le samedi de 9h00 à 12h00
(uniquement le magasin, hors congés scolaires)

Du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30
Le vendredi soir de 18h30 à 20h30

INFORMATIONS UTILES

Clôture des commandes de Noël
le 19 décembre à 15h00

Clôture des commandes de Nouvel-An
le 26 décembre à 15h00

Les commandes seront prises uniquement
sur place ou par téléphone.

Aucune modification n'est possible
dans les menus.



La carte traiteur

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2023



— extérieur



L'apéritif

Forfait 5 amuse-bouches

- › Tartelette à la crème d'ail et coppa.
- › Scampis au chimichurri, quinoa/manogue.
- › Tartare de Saint-Jacques aux agrumes et mousses de petits pois/mascarpone.
- › Mousse de feta et chorizo sur tartare de tomates.
- › Macaron salé au foie gras et confiture de figues.

9,75 €

Planche tapas à partager à partir de 2 personnes

4,90 €/personne

Le foie gras «maison»

Foie gras à la découpe

135,00 €/Kg

Repas convivial à partager...

Minimum 2 personnes jusqu'à...

Le plateau raclette

Fromages (raclette classique, raclette fumée, radlette aux poivres), charcuteries fines, pdt grenailles et sa salade hivernale aux fruits secs.

14,00 €/personne

La fondue de reblochon cuite dans son pain de campagne

pdt grenailles, charcuteries italiennes et sa salade hivernale aux fruits secs.

14,90 €/personne

Le Mont d'or aux champignons des bois

pdt grenailles, charcuteries italiennes et sa salade hivernale aux fruits secs.

17,50 €/personne

L'Assortiment de charcuteries et fromages italiens

et sa salade hivernale aux fruits secs.

11,20 €/personne

Les entrées

Les huîtres creuses (6 pièces)

9,00 €

Les huîtres gratinées

Petits légumes & sauce Champagne

11,40 €

Le 1/2 homard en Belle-Vue

Tagliatelles de légumes, mayonnaise à la Truffe

19,90 €

Le 1/2 homard rôti

Crème bisquée, poêlée forestière

19,90 €

Foie gras frais «Maison»

Confiture d'oignons au cidre et sa gelée au jus de raisin, brioche

16,90 €

Foie gras poêlé

Ananas rôti au caramel, jus déglacé au vinaigre balsamique

19,90 €

Saint-Jacques rôties

Risotto aux champignons, crème de butternut au beurre noisette

15,90 €

Cassolette briochée de scampis

Courgettes confites et sa sauce au curry rouge

12,50 €

Saumon fumé et ses garnitures

12,50 €

Les potages

Bisque de homard

15,50 €/L

Velouté de butternut, crème au chèvre

7,50 €/L

Les plats

Suprême de faisán

Sauce Champagne, tatin de chicons, pomme rôtie aux airelles, gratin dauphinois.

19,80 €

Filet de boeuf Rossini

Jus déglacé au cognac, déclinaison de légumes croquants, gratin dauphinois.

19,90 €

Suprême de poulet jaune à la Normande

Déclinaison de petits légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte.

16,50 €

Homard rôti

Épices et huile d'olive, poêlée gourmande aux fèves des marais, fettuccinis à la Tartufata.

35,00 €

Civet de biche au vin rouge façon grand-mère

Pomme rôtie aux airelles, déclinaison de petits légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte.

17,20 €

Filet de Turbot

Sauce vin blanc à la Truffe, tagliatelles de légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte.

19,90 €

Filet de canette

Jus au vinaigre de framboise, pomme rôtie aux airelles, tatin de chicons, gratin dauphinois.

17,20 €

Filet de cerf

Sauce aux morilles et romarin, tatin de chicons, pomme rôtie aux airelles, gratin dauphinois.

21,90 €

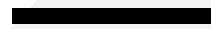
Les fromages

Le plateau de fromages affinés par nos soins

- › En après-repas
- › En repas

5,00 €/personne
8,50 €/personne





C'EST TOUT!

POUR LE MOMENT.