



## Menu de Noël 2020



### Entrée

Ravioles aux champignons, jus de champignons aux truffes, jeunes poireaux et Parmesan (4 pièces)

16€

Croustillant de canard confit et foie gras, jus de canard, poire caramélisée.

16€

Roti de Saint Jacques, crème safranée aux fines herbes, julienne de légumes. ( 3 pièces )

17€

*Nous acceptons les commandes jusqu' au 23 décembre.*

*Fermeture le 25 décembre.*

*Toutes l'équipe de La Fleur d'Oranger vous souhaite de joyeuse fête.*

Créativité - Générosité - Simplicité

### Special Events

Host your friends, families and colleagues!

Groups of 15 - 26 welcome.

**Reservations - Événements - Livraisons - Catering**

[www.traiteurlafleurdoranger.be](http://www.traiteurlafleurdoranger.be) T. 02.733 25 00



## Menu de Noel 2020



### Plat

Galantine de dinde farcies aux chou vert et foie gras de canard, pomme airelles, chicon, braisée, purée de céleri, sauce fine champagne.

**24€**

Dos de Turbot soufflé en écailles de courgettes, poêlé à l'ardéchoise aux marrons et pleurotes éventail de pomme de terre, sauce Nantua.

**28€**

Gigue de biche rôti, pomme airelles, poire au vin, flan de butternut, purée de céleri, sauce grand veneur.

**26€**

Filet de veau façon Rossini, jus de truffes, jardinière de légumes, pomme de terre farcie au parmesan.

**26€**

Garniture : Supplément garniture  
(poire pochée au épices et vin rouge, purée de céleri et chicons braisé)

**10€**

*Nous acceptons les commande jusqu' au 23 décembre.*

*Fermeture le 25 décembre.*

*Toutes l'équipe de La Fleur d'Oranger vous souhaite de joyeuse fête.*

Créativité - Générosité - Simplicité

### Special Events

Host your friends, families and colleagues!

Groups of 15 - 26 welcome.

**Reservations - Événements - Livraisons - Catering**

[www.traiteurlafleurdoranger.be](http://www.traiteurlafleurdoranger.be) T. 02.733 25 00