

# Le Pâtanthrope

Notre service traiteur de fin d'année

Menu 3 services 40€ / Menu 4 services 53€  
(1 entrée/plat/dessert) (2 entrées/plat/dessert)

Assortiment de mises en bouche

Anguille fumée

Espuma de pommes de terre / cresson / King crabe  
et / ou

Terrine de foie gras

Légumes oubliés / gel au porto / amande fumée

Filet de biche

Gratin de cèleri et pommes de terre / chiconette braisée / champignons  
des bois

ou

Pêche du jour

Blette / salsifis / coques / beurre d'huître

Dôme de douceur

Chocolat praliné / caramel au beurre salé  
ou

Framboises / chocolat blanc

Menu des petits 25€

Nuggets

Cabillaud sauce tartare

Coucou de Malines

Croquette de pommes de terre / carotte des sables

Dôme de douceur

Chocolat praliné / caramel au beurre salé

Assortiment de pains	6€
Beurre aux truffes / beurre à la fleur de sel	
Planche de jambon bellota pour deux	12€
Sardines millésimées pour deux	10€
Toast à l'épeautre / fleur de sel fumé au bois de hêtre	
Cocktail pour deux	8€
Rhum / ananas / passion / hibiscus	
Bulles	
Champagne Michel Rocourt	30€
Crémant d'Alsace Fernand Engel	25€
Vin blanc	
Château Molhière ( sauvignon )	13€
Kimmeridgien ( chardonnay )	15€
Vin rouge	
Vieille Mule ( grenache )	12€
Punto Final ( malbec )	13€

Réservation par mail : [patanthrope@skynet.be](mailto:patanthrope@skynet.be)

Réservation par SMS : 0473.92.00.39

En mentionnant vos nom et adresse (si livraison) et date d'enlèvement ou de livraison

Paiement sur notre compte BE25 7512 0331 6282

Réf : votre nom et date de repas

ou en liquide à l'enlèvement ou à la livraison (montant juste)

Enlèvement au restaurant le 24/12 et le 31/12 de 15h à 18h  
le 25/12 de 10h à 12h

Livraison des commandes dans un rayon de 15 km  
gratuite à partir de 100€ ou 10€ de supplément

Clôture des commandes le 22/12 et le 29/12 à midi