



Olivier Claix
Traiteur - Organisateur de réceptions

Place de Pipaix 6
7904 PIPAIX
Tél / Fax : 069/66.69.36

www.traiteur - claix.com
e-mail : olivier @ traiteur - claix.com

Voici venu le moment de vous dévoiler nos propositions pour les fêtes de fin d'année 2025.

Les commandes ne seront prises que par téléphone au numéro +32 (0)69 666936

Avant le mercredi 17 décembre pour Noël

Avant le mercredi 24 décembre pour la nouvelle année

La photo de tous les plats sur www.traiteur-claix.com

Pour des raisons pratiques, aucun changement ne sera accepté dans les menus.

En cas d'allergie de l'un ou l'autre de vos convives, merci de nous contacter afin que nous puissions voir ensemble la liste des produits allergènes pouvant être contenus dans nos préparations.

Les enlèvements de vos commandes se feront :

*** Le mercredi 24 décembre entre 10h et 16h30 et le jeudi 25 décembre entre 10h et 11h30 pour Noël**

*** Le mercredi 31 décembre entre 10h et 16h30 pour le Nouvel An.**

L'horaire d'enlèvement sera défini ensemble lors de votre réservation

A la carte

- * *Le foie gras de canard maison (la portion de 70 grs) et son chutney d'oignon et framboise :* 8,00 € ttc
- * *Le magret de canard fumé maison (la portion de 80 grs tranché) :* 7,00 € ttc
- * *Le saumon fumé maison (la portion de 100 grs tranché) :* 7,00 € ttc

- * *La boîte de 20 zakouskis froids (5 variétés) :* 25,00 € ttc
- * *La boîte de 20 zakouskis chauds (5 variétés) :* 25,00 € ttc

- * *La boîte de 4 mignardises sucrées + crème anglaise :* 8,50 € ttc

Menu de Noël N°1 à 28,00 € ttc

La tranche de terrine aux noix de St Jacques et saumon « au vert » - Sauce grelette aux fines herbes

*Médallions de filet pur de porc - Sauce au vin de Madère et cacao - Flan de patate douce au gingembre et zestes d'orange
(+ Les accompagnements du moment)*

En option : *L'assortiment de mignardises (4 pièces + crème anglaise) (+ 8,50 € ttc)*

Menu de Noël N°2 à 52 € ttc

Foie gras et magret fumé maison « comme un Lucullus » - Chutney de mangue, ananas, vanille et balsamique blanc

Brochette de scampis sur poêlée de champignons et fèves de soya - Sauce Champagne

*Tournedos de bœuf - Jus de viande corsé à la réduction de vinaigre de tomate et tomate séchée - Papillote de crosnes
(+ Les accompagnements du moment)*

En option : *L'assortiment de mignardises (4 pièces + crème anglaise) (+ 8,50 € ttc)*

Menu « enfants » Noël à 15 € ttc

Mini pizza

Noisettes de porc - Petits pois et carottes au jus de viande - Ecrasée de pomme de terre au beurre de ferme

En option : *L'assortiment de mignardises (4 pièces + crème anglaise) (+ 8,50 € ttc)*

Menu de Nouvel An N°1 à 32 € ttc

Rouget snacké - Panais et carottes croquants - Beurre blanc aux agrumes

Suprême de pintade à la nougatine chaude (au miel du Rucher des Moukes à miel de Pipaix)

*Marmite de courgette farcie à la purée de petits pois « à la française »
(+ Les accompagnements du moment)*

En option : *L'assortiment de mignardises (4 pièces + crème anglaise) (+ 8,50 € ttc)*

Menu de Nouvel An N°2 à 52 € ttc

*Escalope de saumon fumé maison - Boulgour à la libanaise - Bavarois à la moutarde,
jus de citron et aneth*

Feuilleté roulé pur beurre - Mijotée de biche au sirop d'érable, châtaignes et cranberries

*Tournedos de filet de veau - Jus de veau aromatisé à l'ail fermenté - Tartelette au céleri
rave et salsifis.*

(+ Les accompagnements du moment)

En option : *L'assortiment de mignardises (4 pièces + crème anglaise) (+ 8,50 € ttc)*

Menu « enfants » Nouvel An à 15 € ttc

La tartelette gratinée au jambon et au fromage de la ferme de l'Épinette

Véritables nuggets artisanaux - Linguines à la milanaise

En option : *L'assortiment de mignardises (4 pièces + crème anglaise) (+ 8,50 € ttc)*