



L'ATELIER
du Ry Ternel

Menu

L'Atelier vous propose son service traiteur pendant cette période de confinement.

Les commandes sont à effectuer par mail à info@latelierduryternel.be ou par téléphone 067/64.62.77
maximum le mercredi 19H pour le vendredi et **le vendredi 19H** pour le samedi et dimanche

Enlèvements : Vendredi et samedi de 16 à 18h30
Enlèvements : dimanche de 10 à 12h

Nom	Vendredi	20-nov	27-nov	04-déc
	Samedi	21-nov	28-nov	05-déc
Tél	Dimanche	22-nov	29-nov	06-déc

Entrées

- 11 Carpaccio de bœuf classique
- 12 Carpaccio Tartuffa et foie gras
- 13 Croustillants au parmesan
- 14 Croustillants aux crevettes
- 15 Duo de croustillants
- 16 Scampi au beurre d'ail
- 17 Scampi façon Atelier
- 18 Poêlée de Saint-Jacques
- 19 Tartare de Saint-Jacques et foie gras
- 20 Brochette de Saint-Jacques et scampi

	Prix	Quantités	Total
	12 €		0 €
	16 €		0 €
	12 €		0 €
	16 €		0 €
	14 €		0 €
	14 €		0 €
	14 €		0 €
	15 €		0 €
	16 €		0 €
	15 €		0 €

Plats

Poissons et crustacés

- 21 Les 9 scampi au beurre d'ail ou atelier
- 22 Sole meunière
- 23 Filet de saumon grillé

	20 €		0 €
	29 €		0 €
	17 €		0 €

Nos viandes

- 24 Pavé de bœuf Sauce poivre vert
- 25 Noisette d'agneau en tartuffa
- 26 Brochette de volaille au curry rouge

	20 €		0 €
	20 €		0 €
	16 €		0 €

Desserts

- 27 Mousse au chocolat

	6 €		0 €
--	-----	--	-----

Menu Balade 35€

Entrées

	Prix	Quantités	Total
1 Praline de foie gras Compotée d'oignons et poire aux cinq épices	15 €		0 €
2 Poêlée de Saint-Jacques Et son beurre blanc	15 €		0 €
3 Croustillant de moules au curry rouge Légumes confits, sauce Tandoori	15 €		0 €

Plats

4 Filet pur d'agneau, jus au thym Poêlée de légumes et gratin dauphinois	18 €		0 €
5 Brochette de scampi et saumon au beurre blanc Pommes grenailles et poêlée de légumes	18 €		0 €
6 Demi homard à l'Armoricaine Pommes grenailles et légumes confits	18 €		0 €
7 Cuisse de canard confite, sauce à la Leffe Girolles, choux de Bruxelles et mousse de panais	18 €		0 €

Desserts

8 Surprise au chocolat Cœur coulant à la framboise	7 €		0 €
9 Bavarois au citron et glaçage à la mangue Crumble aux amandes	7 €		0 €
10 Assiette de nos fromages Sirop de Liège	7 €		0 €

La formule entrée, plat et dessert est au prix de **35€**.

Si vous optez pour un menu ce sera

4 menus + 1 gratuit

TOTAL