


N'oubliez pas de faire vos réservations au plus tard 8 jours avant chaque fête. (Prix par personne sauf autrement indiqué)

## Tea Room



~ Pause Café ~

Petite restauration - Tea room

Rue du Faubourg 49  
7780 Comines (B) | Café, petit-déjeuner, snack, sandwichs  
Sur place ou à emporter

Heures d'ouvertures

Lundi : 7:00 - 17:00  
Mardi : Fermé  
Mercredi : 7:00 - 17:00  
Jeudi : 7:00 - 17:00  
Vendredi : 7:00 - 17:00  
Samedi : 10:30 - 18:00  
Dimanche : 14:00 - 18:00  
Jours fériés et vacances scolaires: 10:30-18:00



## Au Gourmet

Tel : 0478/97 79 33

+32 56 346 236

Bar à tapas  
Restaurant

Viandes d'exception  
de notre boucherie familiale

" Au Sanglier "

Salle de réception pour tous  
vos événements

[www.augourmet.be](http://www.augourmet.be)

[info@augourmet.be](mailto:info@augourmet.be)

Rue du Faubourg, 27  
7780 Comines (Belgique)



# 2016 - 2017

## Noël Nouvel An



### Boucherie Au Sanglier

Rue du Faubourg, 25  
7780 COMINES

Téléphone : 0032/ (0)56 55 56 24

[www.sanglier.be](http://www.sanglier.be)

N'oubliez pas de faire vos réservations au plus tard 8 jours avant chaque fête. (Prix par personne sauf autrement indiqué)

## Menu Plaisir - 25 €

### Idées apéritives

Mini crème brûlée au foie gras

Mini-verrines apéritives



### Entrées

Croustillant de gambas aux épices

OU

Soufflé de la mer homard écrevisses

OU

Galantine précieuse



### Plats

Mijoté de sanglier sauce Grand Veneur et ses airelles

OU

Filet de canard en croûte et sa garniture crémée échalote

Cognac

OU

Chapon noir fermier label rouge de Challans effilé



### Accompagnements

Écrasé de pommes de terre à la truffe en cassolette

OU

Pommes aux airelles

Les commandes sont à  
retirer le jour prévu avant  
17 heures.

## Menu Gourmet - 40 €

### Idées apéritives

Mini-tourbillons au cœur moelleux

Gambas à la mexicaine



### Entrées froides

Gourmandise d' écrevisses et agrumes à la crème

homardine

OU

Foie gras de canard entier mi-cuit



### Entrées chaudes

Vol-au-vent au ris de veau cuisiné au Porto

OU

Filet de Saint Pierre du Cap et écrevisses aux agrumes  
en cassolette

OU

Délicatesse de Saint Jacques en croûte



### Plats

Civet de chevreuil sauce crémée aux 5 poivres

OU

Magret d' oie sauce Yuzu

OU

Parmentier de la mer



### Accompagnements

Râpé de pommes de terre aux cèpes

OU

Pommes rôties aux éclats de champignons et noisettes

## Menu Prestige - 45 €

### Idées apéritives

Cake au foie gras et figues

Bonbons croustillants bloc de foie gras, abricots,  
noisettes

Mini-fours prestige



### Entrées froides

Saumon fumé norvégien

OU

Foie gras de canard entier mi-cuit

OU

Tartare de saumon fumé



### Entrées chaudes

Escargots de bourgogne farcis

OU

Feuilleté de Noël aux 4 épices

OU

Cassoline de langoustines et écrevisses au Coteaux-du-

Layon



### Plats

Médallions de lotte à l' américaine

OU

Blanquette festive aux cailles et petits légumes, sauce  
foie gras

OU

Pavé de veau aux chanterelles



### Accompagnements

Risotto au foie gras

OU

Gratin dauphinois aux girolles en cassolette

OU

Garniture forestière