



Un temps pour Soi

RESTAURANT

Moments gourmands, instants partagés...
Prendre un temps pour soi.

CARTE TRAITEUR

JOURS DE LIVRAISON



LUNDI

entre 17h et 18h30

Commande
24 heures à l'avance



JEUDI

entre 17h et 18h30

Commande
24 heures à l'avance



DIMANCHE

entre 9h et 11h

Commande
24 heures à l'avance

♦ Sous réserve de disponibilité pour les commandes et les livraisons.

LES PLATS

19€

- Raviole maison, saumon d'Écosse et gambas d'Argentine / bisque de langoustine
- Onglet de bœuf Angus / échalotes confites au beurre
- Bouchée à la reine / feuilleté maison / suprême de coucou de Malines / jus de volaille monté au beurre
- Linguine / crème de truffe et parmesan / guanciale croustillant à parsemer

LES ACCOMPAGNEMENTS 3€

- Grenailles au romarin et gros sel
- Sauce poivre vert crème
- Sauce bordelaise
- Frites fraîches épluchées main

LES DESSERTS 7€

- Brioche en pain perdu / caramel laitier
- Mousse au chocolat au lait / crumble au chocolat
- Riz au lait / caramel laitier



LIVRAISON DANS UN RAYON DE 15 KM
AUTOUR DU RESTAURANT.

COMMANDE MINIMUM DE 50€



COMMANDE UNIQUEMENT PAR SMS AU

0472 70 51 75



Rue Thier du Moulin 46
4530 Villers-le-Bouillet



Un temps pour Soi

RESTAURANT

CONSEILS DE PRÉPARATION



L'ONGLET DE BŒUF ANGUS

Votre viande est volontairement saisie et servie en cuisson bleue à cœur.

Nous vous conseillons de sortir la viande du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant le réchauffage, afin qu'elle revienne progressivement à température ambiante.

Préchauffez votre four à 180°C.

- 3 minutes : pour conserver une cuisson bleue.
- 5 à 6 minutes : pour une cuisson saignante.
- 8 à 10 minutes : pour une cuisson à point.

Laissez reposer la viande 2 minutes avant de servir.



ÉCHALOTES CONFITES AU BEURRE

Réchauffez-les 1 minute au micro-ondes ou dans un petit poêlon à feu doux.



RAVIOLES DE SAUMON & GAMBAS D'ARGENTINE

Les ravioles et leur bisque peuvent être réchauffées directement dans leur barquette.

Réchauffez 3 à 4 minutes au micro-ondes, avec le couvercle légèrement entrouvert.

Le plat est ensuite prêt à être dégusté.



BOUCHÉE À LA REINE

La bouchée à la reine peut être réchauffée dans son contenant 4 à 5 min au micro onde et le feuilleté maison au four à 180 pendant 4 à 5 min en parallèle.



LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN

- Plongez les linguine 2 minutes dans une eau bouillante salée.
- Pendant ce temps, réchauffez la sauce dans un petit poêlon à feu doux.
- Égouttez les linguine, mélangez-les à la sauce puis ajoutez le guanciale avant de servir.



ACCOMPAGNEMENTS



Grenailles au romarin et gros sel

Réchauffez 3 à 4 minutes dans leur contenant au micro-ondes OU au four à 180°C pendant 10 minutes.



Frites fraîches épluchées main

Préchauffez votre friteuse à 170°C. Faites cuire les frites 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.



Sauce poivre vert crème

Réchauffez 1 minute au micro-ondes ou dans un petit poêlon à feu doux.



Sauce bordelaise

Réchauffez 1 minute au micro-ondes ou dans un petit poêlon à feu doux.



SAUCES – CONSEILS DE DÉGUSTATION

Sauce poivre vert crème

Idéale avec l'onglet de bœuf ou les grenailles.

Sauce bordelaise

Parfaite avec l'onglet de bœuf.



À conserver entre 0°C et 4°C et à consommer dans les 48 heures.



LIVRAISON DANS UN RAYON DE 15 KM
AUTOUR DU RESTAURANT.

COMMANDE MINIMUM DE 50€



COMMANDE UNIQUEMENT PAR SMS AU
0472 70 51 75



Rue Fleur du Moulis 46
4530 Villers-le-Bouillet