



**Recueil de menus des restaurants/traiteurs
participants au souper-spectacle virtuel du 24 avril 2021.**

À l'achat d'un menu, la Commune de Chaudfontaine vous offre
une «Bière des Amis» en apéro.

**Veillez à vérifier les dates limites de réservation
auprès du restaurant de votre choix !**



MENU

La Calabria

Contact :
T. 04 239 08 06
tonino_risoluto@hotmail.com



menu
30 €

Entrée :

Carpaccio de bœuf sur son lit de roquette et parmesan
accompagné d'une vinaigrette balsamique

Plat :

Tagliatelle allo scoglio aux saveurs méditerranéennes
(crustacés)

Dessert :

Tiramisu maison saupoudré de son cacao

MENU Cook & co

Contact :
T. 04 94 07 58 99
thomas.cokaiko@gmail.com



menu
30 €

Entrée :

Carpaccio de bœuf aux saveurs vietnamiennes, légumes croquants
ou
Tartare aux deux saumons, feta, crème d'avocats

Plat :

Poisson du jour, risotto aux asperges et crème de parmesan
ou
Filet pur de porc aux 5 épices, purée de patates douces à la sauge,
légumes croquants, jus réduit

Dessert :

Tartare de fruits exotiques, chantilly vanille au mascarpone, meringue
ou
Dôme au chocolat, mousse coco cœur au chocolat

MENU

Traiteur Luc Delvaux

Contact :

T. 0475 30 56 23
luc.delvaux@gourmet-service.be
www.lucdelvaux.com



menu
30 €

Entrée :

Asperges grillées, saumon en carpaccio marinés
aux fines herbes, crème de cresson

Plat :

Coquelet en 2 services, les suprêmes farcis au foie gras,
coulis de vin rouge aux échalotes et cœurs d'artichauts
braisés, les cuisses grillées et lit de salade de blé,
petites pommes pétées au lard de colonata

Dessert :

Bavarois pistache, coulis de fruits rouges en semi gelée et
biscuit tendre aux amandes
Pain « Les grands blés » et beurre demi sel



MENU

La Closerie à la façon Maria

Contact :
T. 0495 25 95 59



menu
30 €

Entrée :
Scampis du chef

Plat :
Blanquette de veau, riz

Dessert :
Mousse au chocolat maison



MENU

La Scuderia

Contact :

T. 04 263 96 00

! réservation avant mercredi 21 minuit



menu
30 €

Entrée :

Tomates mozzarella basilic frais (froid)

ou

scampi crème tomate ail (chaud)

Plat :

Escalope panée accompagnée de penne et sauce tomate

ou

Poulet du chef aux champignons tomates/crème
accompagné de penne

Dessert :

Tiramisu au Saronno

ou

Cannolo (bonbon en tube farci à la crème et fruits confis)

MENU

La Trappola

Contact :
T. 04 325 06 16
www.latrappola.be
info@latrappola.be



Entrée :

Asparagi Verdi / Uovo 63° / Pancetta cotta 24h a bassa t°
Asperges vertes / Oeuf 63° / Lard cuit 24h à basse t°

Plat :

Osso Buco Alla Milanese / Risotto Zafferano & Piselli
Jarret de veau mijoté / Risotto au safran & petits pois

Dessert :

Tiramisù Goloso della Nonna
Le Tiramisù gourmand de la Nonna



MENU

Le long du Bief

Contact :
T. 04 367 91 27
www.lelongdubief.be



menu
30 €

Entrée :

Ravioles «maison» saumon-mascarpone / asperges du pays

Plat :

Magret de canard du Gers / jus de canard au citron confit
garniture de saison / gratin dauphinois «maison»

Dessert :

Brownies / noix de pécan / caramel beurre salé

MENU

Bonheur simple

Contact :
T. 04 367 50 88
info@bonheursimple.be
www.bonheursimple.be



menu
30 €

Entrée :

Amok pla (poisson au curry rouge cuit en feuille de bananier)
ou

Salade de papaye verte aux scampis

Plat :

Émincé de bœuf au curry vert et lait de coco
ou

Magret de canette sauce tamarin
(jus de tamarin aigre-doux à la cannelle)

Dessert :

Biscuit sablé au citron

MENU Il Ritrovo

Contact :
T. 04 368 89 30
www.ilritrovo.be



menu
30 €

Entrée :

Véritable vitello tonnato

ou

Mezze rogatoni aux gambero rosso (gambas de la Méditerranée)

Plat :

Volaille fermière, légumes printaniers,
pommes grenailles au romarin

ou

Filet de bar, ratatouille de légumes, purée

Dessert :

Notre tiramisu classique

ou

Mousse au chocolat

MENU

L'eau à la bouche

Contact :
T. 04 368 88 20
olivierweuster@gmail.com
www.eualabouche.be



menu
30 €

Entrée :

Carpaccio de saumon frais artisanal en duo, avec son tartare de saumon à l'aneth/citron vert et sésame torréfié

Plat :

Couronne de veau basse température/jus de veau crémé aux échalotes confites/pommes amandines/légumes glacés

Dessert :

Nougat glacé/jus de fruits rouges/crème de pistache

MENU

Pause et vous

Contact :

T. 04 94 07 04 98

pauseetvousembourg@gmail.com

www.pauseetvousembourg.com



menu
30 €

Entrée :

Saint Jacques/Asperges de Malines/Carbonara

Plat :

Entrecôte de veau cuite à basse température, chou farci champignons et foie gras, pommes de terre suédoises, sauce à l'ail noir

Dessert :

Baba « Pina Colada »



MENU

Aux Délices d'Embourg

Contact :

T. 04 367 69 13

! réservation avant le mercredi 21 midi



menu
30 €

Entrée :

Asperges de Malines, sauce gribiche maison et jambon Serrano

Plat :

Ballotine de volaille à l'Italienne accompagnée de frégolas

Dessert :

Tarte ganache et fraises belges (sans gluten)



MENU Robertissimo

Contact :
T. 04 365 72 12
www.lerobertissimo.be



Entrée :

Moelleux de volaille rôti / asperges du pays
beurre blanc légèrement citronné

Plat :

Escalope de cochon façon parmigiana
spaghetti au basilic / tomate au four / sauce balsamique

Dessert :

Tiramisu aux fraises / batida de coco



MENU

Le Basilic

Contact :
T. 04 367 62 47
<https://restaurant-lebasilic.be/fr>



Entrée :

Burrata, mousse de jambon cru, gelée de tomates,
Assortiment de tomates, vinaigrette balsamique blanc et basilic

Plat :

Veau farci aux champignons, sauce Porto,
tagliatelles aux légumes

Dessert :

Chocolat, caramel beurre salé, noisettes