

# Adagio Catering

## Service Traiteur de fin d'année

### ***MISE EN BOUCHE***

#### **PLATEAU TAPAS :**

✠ Assortiment de 4 tapas sur pain focaccia 6€

#### **ENTREES :**

✠ Duo de terrine de gibier et son confit d'oignon 11€  
✠ Carpaccio de saumon Atlantique à l'huile d'olive 12€  
✠ Carpaccio de boeuf et son parmesan de foie gras 12€  
✠ Scampis « diablo » 13€  
✠ Scampis du Chef 14€  
✠ Curry de cabillaud et gambas 16€

#### **SOUPES :**

✠ Bouillabaisse et sa rouille 11€/litre  
✠ Potage chicon aux crevettes grises 9€/litre  
✠ Velouté de champignons des bois 9€/litre

#### **PLATS :**

✠ Filet de marcassin à la sauce « Grand Veneur » 20€  
✠ Cassolette de poissons 18€  
✠ Ragoût de chasse aux champignons des bois 18€  
✠ Filet de saumon à la Florentine 18€  
✠ Filet de porc moutarde à l'ancienne 18€

#### **Accompagnement :**

purée – croquettes – gratin de pommes de terre - riz

#### **DESSERTS :**

✠ Mousse au chocolat maison 4€  
✠ Cheesecake 5€  
✠ Tiramisu 5€

Commander par téléphone au numéro 0488.81.71.61 ou sur

✉ [info@adagiocatering.be](mailto:info@adagiocatering.be)