

NICOLAU

TRAITEUR

Menu



POTAGES

<i>velouté potimarron à la crème-thym, le demi litre</i>	7.00
<i>bisque de homard maison, le demi litre</i>	10.00

ENTRÉES

<i>fondue d'emmental suisse maison, la pièce</i>	5.00
<i>croquette de crevettes grises, la pièce</i>	6.00
<i>six escargots de bourgogne</i>	12.00
<i>six huitres creuses gratinées ou croquées</i>	15.00
<i>cuisses de grenouilles au riesling</i>	14.00
<i>ficelle de saumon frais, sauce ciboulette</i>	14.00

PLATS

<i>suprême de pintade rôti aux cèpes, grenailles persillées</i>	17.00
<i>dos de julienne aux petits légumes , duchesse</i>	19.00
<i>filet mignon de porc au porto, cornes de béliér</i>	17.00
<i>gigue de biche poivrée, poire au vin, gratin dauphinois</i>	23.00

DESSERTS

<i>pain perdu aux fruits frais</i>	6.00
<i>feuilleté aux pommes</i>	7.00
<i>mousse au chocolat belge</i>	5.00
<i>crème vanille aux fruits rouges</i>	6.00
<i>salade de fruits frais</i>	6.00

SPÉCIALITÉS

<i>homard canadien</i>	p.m
<i>queue de langouste</i>	p.m
<i>foie gras mi-cuit, la tranche</i>	p.m
<i>saumon bellevue</i>	17.00
<i>choucroute de l'an</i>	17.00

assorti. trois viandes, purée de pommes de terre

COMMANDES

Réservations souhaitées
pour Noël avant le 21 déc.
Pour nouvel an avant
le 28 déc.

Maison Nicolau-Compère
10 pont du chêne à Verviers

0496.05.29.69

Paielement vaut réservation!