

MENU DE FIN D'ANNÉE 2025



FOODINLOVE
CHEF & TRAITEUR À DOMICILE



ASSORTIMENT DE ZAKOUSKIS

12,00€

Wraps au saumon fumé, mousse de truite fumée et guacamole
Cigare croustillant de scampi et chutney de mangues
Petite croquette de pulled pork au paprika fumé
Bouchée feuilletée à la mousse de foie gras et confit d'oignons

LES ENTRÉES

Tartare de saumon et crevettes roses – mangue et avocat
Betterave chioga en carpaccio, sauce Wazabi-yuzu

15,00€

Tartare de boeuf au foie gras
Pain perdu et pommes caramélisées

17,00€
(+1,00)

Raviole de homard, filet de rouget et coques
Mousseline de céleri-rave, coulis de poivrons rouges au chorizo

17,00€
(+1,00)

Raviole de gibier et filet de caille
Crèmeux de patates douces, pleurotes et lardons

17,00€
(+1,00)



LES PLATS

*Steak de biche en croûte d'amandes
Sauce corsée au Banyuls et pain d'épices*

25,00€
(+1,00)

*Magret de canard farci aux fruits secs
Sauce corsée aux cerises*

24,00€

*Filet de marcassin mariné au Porto
Sauce aux figues*

24,00€

ACCOMPAGNEMENTS IDENTIQUES POUR TOUS LES PLATS

*Légumes d'hiver rôtis :
panais, potimarron, choux de Bruxelles, jeunes carottes*

FÉCULENT AU CHOIX

Gratin dauphinois OU brochette de grenailles au romarin



MENU VÉGÉ

ZAKOUSKI

10,00€

Wraps à la féta, olives et poivrons grillés

Cigare croustillant de chèvre au miel

Petite croquette de parmesan

Bouchée feuilletée au pesto vert et tomates marinées

ENTRÉE CHAUDE

15,00€

Cannelloni aux légumes grillés

Mousseline de céleri-rave, coulis de poivrons rouges

PLAT PRINCIPAL

20,00€

Wellington de Noël

Tofu grillé, champignons, oignons, épinards, butternut

Brochette de grenailles au romarin



DESSERTS

« Caprice Chocolat – Poire – spéculoos »
Biscuit chocolat – ganache chocolat spéculoos
Compotée de poires – crème spéculoos

9,00€

OU

Soit « Douceur mangue – coco – citron »
Sablé noix de coco – compotée de mangues
Croustillant chocolat blanc – crème citron



MENU KIDS (JUSQUE 12 ANS)

19,00€

ENTRÉES

Cassiolette de scampis, crème à l'ail

OU

Croquette de volaille et sa garniture

PLAT

Nuggets de poulet « maison »

Röstis de pommes de terre, carottes rôties et compote

DESSERT

Fondant au chocolat et ses petites sucreries



MENU (SANS LES ZAKS) 1 ENTRÉE + PLAT + DESSERT
àpd 42,00€/PERS.

(* LES SUPPLÉMENTS ÉVENTUELS SONT INDiquÉS DANS LE MENU)

MENU AVEC LES ZAKS + 1 ENTRÉE + PLAT + DESSERT
àpd 50,00€/PERS.

(* LES SUPPLÉMENTS ÉVENTUELS SONT INDiquÉS DANS LE MENU)

MENU AVEC LES ZAKS + 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT
àpd 60,00€/PERS.

(* LES SUPPLÉMENTS ÉVENTUELS SONT INDiquÉS DANS LE MENU)

MENU VÉGÉ AVEC LES ZAKS + 1 ENTRÉE + PLAT + DESSERT
45,00€/PERS.



OFFRIR **FOODINLOVE**
C'EST OFFRIR DE L'AMOUR DANS UNE ASSIETTE !

DEMANDEZ VOS "BON CADEAU" PAR MAIL !
[INFO@FOODINLOVE.BE](mailto:info@foodinlove.be)



FOODINLOVE
CHEF À DOMICILE & TRAITEUR

RUE SAINT-VINCENT 58 - 4841 HENRI-CHAPELLE
+32 477 82 53 51
info@foodinlove.be - www.foodinlove.be

"Bon cadeau"
d'une valeur de 25.00€

A valoir sur tous les plats à emporter...
A déduire d'un service traiteur...



Pas de limite de date d'utilisation...

SPECIMEN



NOUS POUVONS ÉGALEMENT VOUS CONSEILLER DE CHOUETTES
DÉCOUVERTES EN BULLES, VINS BLANCS ET ROUGES...



INFORMATIONS ET COMMANDES :

INFO@FOODINLOVE.BE

JUSQU'AU 18/12 - NOËL

JUSQU'AU 26/12 - NOUVEL AN

RETRAIT DES COMMANDES :

[RUE SAINT-VINCENT, 58 4841 HENRI-CHAPELLE](#)

24/12 DE 12H00 À 14H00

31/12 DE 12H00 À 14H00

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

