



MENU DE FIN D'ANNÉE 2025





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

15,00€

Betterave chioga en carpaccio, sauce Wazabi-yuzu

Tartare de bœuf au foie gras

17,00€

Pain perdu et pommes caramélisées

(+1,00)

Raviole de homard, filet de rouget et coques

17,00€

Mousseline de céleri-rave, coulis de poivrons rouges au chorizo

(+1,00)

Raviole de gibier et filet de caille

17,00€

Crèmeux de patates douces, pleurotes et lardons

(+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

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

10,00€

ENTRÉE CHAUDE

Cannelloni aux légumes grillés

Mousseline de céleri-rave, coulis de poivrons rouges

15,00€

PLAT PRINCIPAL

Wellington de Noël

Tofu grillé, champignons, oignons, épinards, butternut

Brochette de grenailles au romarin

20,00€



DESSERTS

9,00€

« Caprice Chocolat – Poire – spéculoos »

Biscuit chocolat – ganache chocolat spéculoos

Compotée de poires – crème spéculoos

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

Cassolette 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
à pd 42,00€/PERS.

(* LES SUPPLÉMENTS ÉVENTUELS SONT INDICUÉS DANS LE MENU)

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

(* LES SUPPLÉMENTS ÉVENTUELS SONT INDICUÉS DANS LE MENU)

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

(* LES SUPPLÉMENTS ÉVENTUELS SONT INDICUÉS 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

FoodinLove
CHEF À DOMICILE & TRAITEUR

RUE SAINT-VINCENT, 58 – 4841 HENRI-CHAPELLE
+32 477 82 59 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...

FoodinLove

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.