L'Atelier « Cooking and Go »

2023-2024

Nous avons réduit volontairement la carte par manque d'effectif en cette période de fêtes
Merci de votre compréhension.

À l'apéritif

- Assortiment de zakouski « classiques » (16 p.) à réchauffer (vidés fromage, croques, etc.)	18.50 €
- Assortiment de zakouski « thaï » (16 p.) à réchauffer	18.50 €

Caviar

- Caviar belge « Platinium »	50 gr : 85 €	125 gr : 202 €
- Caviar belge « Osietra »	50 gr : 105 €	125 gr : 258 €
- 2 cuillères en nacre offertes par boîte		

Les entrées froides

- Foie gras de canard cuit au bloc, chutney d'ananas, brioche et gelée de Porto	18.30 €/100 gr
- Noix de Saint-Jacques marinées au poivre Sichuan, salade de lentilles crémeuse	22.00 €
- Saumon Gravlax façon sushi/maki, légumes croquants, sauce soja sucrée	23.50 €**
- ½ homard en Bellevue, salade croquante, tomate cèleri, duo de sauces	28.50 €

Les entrées chaudes

- Cannelloni de gambas sauce à l'indienne	24.00 €**
- Bisque de homard, garnitures (1 litre pour 3 pers.)	22.50 €/litre
- Medaglioni de homard (Ravioles) consommé au gingembre et légumes thaï	22.50 €
- Pain perdu de brioche, confit d'oignons, crémeux de foie gras et foie gras poêlé	24.50 € **

Les plats

- Dinde façon « Cooking and Go », sauce périgourdine, farcie, tranchée (truffes, pistaches, foie gras), Cox farcie, purée de céleri, chicon	21.00 €
- Filet de biche sauce Arlequin, fruits confits et noisettes torréfiées	28.00 €
- Râble de lièvre à la royale, poire pochée au vin rouge, purée de céleri, witloof braisée	27.00 €
- Caille farcie aux ris de veau et foie gras, sauce morilles, pomme dauphine	25.50 €
- Filets de bars farcis d'un Parmentier aux crevettes grises et poireaux, nid de courgettes	28.00 €

Le coin végétarien

- Tarte tatin aux tomates confites, chèvre frais aux herbes fraîches (entrée)	14.00 €
- Lasagne de légumes, Burrata au pesto de basilic	15.00 €
- Aubergine grillée, crème de mozzarella, crumble de parmesan et tomates confites	13.50 €

Pour le 1er janvier 2023 (Enlèvement le 31 décembre 2023)
Choucroute royale au Champagne (5 viandes) 21.00 €
Sur réservation uniquement

L'Atelier « Cooking and Go »
Tel: 010/45 39 96 Fax: 010/22 25 58
Chaussée de Louvain, 211 à 1300 Wavre

BE0826 425 944 (Prix TVA comprise 6 % ou 21 %)

L'Atelier « Cooking and Go »

Menu de Noël

Pain perdu de brioche, confit d'oignons, crémeux de foie gras et foie gras poêlé
*
Medaglioni de homard (Ravioles) consommé au gingembre et légumes thaï
*
Dinde façon « Cooking and Go » sauce périgourdine, farcie et tranchée
Cox farcie, purée de céleri, chicon
*
Bûche « Boléro »
(Chocolat, caramel, crémeux vanille, noisettes)

(Bûche de 4/6/8/10 pers. / Si nombre impair + 6.90 €)

61.00 €/pers. TVA comprise. **

Menu de Nouvel An

Saumon Gravlax façon sushi/maki, légumes croquants, sauce soja sucrée
*
Cannelloni de gambas sauce à l'indienne
*
½ Caille farcie aux ris de veau et foie gras, sauce morilles, pomme dauphine
*
Gâteau de l'an « Prali Passion »
(Praliné, crémeux passion)
(Gâteau de 4/6/8/10 pers / Si nombre impair + 6.90 €)

61.00 €/pers. TVA comprise. **

***** Caution 6.00 € (non comprise et en espèces)**
**** Caution 3.00 € (non comprise et en espèces)**

Les bûches et gâteaux glacés (6 pers.)***

- L'Igloo (Glace vanille de Madagascar, crème café, crème glacée chocolat) **6 ou 8 pers.** 39.50 €/53.50 €
- La bûche glacée Trio (Dacquoise amande, sorbet stracciatella, sorbet framboise, pistache) 39.50 €
- La couronne de Noël (Glace vanille, sorbet framboise, dacquoise chocolat) **Min 8 pers.** 53.50 €

Nous travaillerons à comptoir fermé les 23 et 30 décembre 2023 (Les commandes sont toutefois possibles)
Notre magasin sera ouvert les dimanches 24 et 31 décembre de 8 h 30 à 16 h 30.

Réservation jusqu'au 21/12 pour Noël
Réservation jusqu'au 28/12 pour Nouvel An

L'Atelier « Cooking and Go »
Tel: 010/45 39 96 Fax: 010/22 25 58
Chaussée de Louvain, 211 à 1300 Wavre
BE0826 425 944 (Prix TVA comprise 6 % ou 21 %)

Nos Meilleurs Vœux 2024