

L'Atelier « Cooking and Go »

2025-2026

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 €
- Scampis frits Panko sauce tartare ou aigre-douce (6 pièces) 12.00 €

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, salade de lentilles crémeuse 22.00 €
- Salade de choux-fleurs au safran, gelée de légumes, rosace de saumon fumé, coulis 23.50 € **
- ½ homard en Bellevue, salade croquante, tomate céleri, duo de sauces 29.50 €

Les entrées chaudes

- Papillote de Saint-Jacques rôties, mousseline de butternut et céleri confit, jus de veau 24.00 €
- Bisque de homard flambage Cognac (1 litre pour 3 pers.) 22.50 €/litre
- Ravioles de cèpes, consommé de champignons des bois, légumes verts 22.50 €
- Pain perdu de brioche, confit d'oignons, duo de foie gras terrine et poêlé, pommes tournées 24.50 € **
- Lasagne de crabe et homard sauce Nantua 19.80 €

Les plats

- **Dinde façon « Cooking and Go », sauce périgourdine, farcie, tranchée (Truffes, pistaches, foie gras), Cox farcie, purée de céleri, chicon** 22.50 €
- Filet de biche sauce Arlequin, fruits confits et noisettes torréfiées 28.00 €
- Râble de lièvre crème de moutarde, panais confit, purée de céleri, witloof braisé 27.00 €
- Caille farcie aux marrons, raisins, foie gras et Porto 26.00 €
- Filets de bar sauce Cardinal, légumes verts du moment, pommes duchesses 28.00 €
- ½ homard gratiné à l'Armoricaine, pommes vapeur 30.00 €

Le coin végétarien

- Tarte tatin aux tomates confites, chèvre frais aux herbes fraîches (entrée) 14.00 €
- Aubergine grillée, crème de mozzarella, crumble de parmesan et tomates confites 13.50 €
- Ravioles de cèpes, consommé de champignons des bois, légumes verts 22.50 €

Pour le 1^{er} janvier 2026 (Enlèvement le 31 décembre 2025)

Choucroute royale au Champagne (5 viandes) 22.00 €

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

Foie gras de canard cuit au bloc, chutney d'ananas, brioche et gelée de Porto

*

Lasagne de crabe et homard sauce Nantua**

*

Dinde façon « Cooking and Go », sauce périgourdine, farcie et tranchée,
Cox farcie, purée de céleri, chicon

*

Bûche « Boléro »

(Chocolat caramel, crémeux vanille, coulis caramel, biscuit noisette)

(Bûche de 4/6/8/10 pers./si nombre impair + 7.00 €)

67.00 €/pers. TVA comprise. **

Menu de Nouvel An

Salade de choux-fleurs au safran, gelée de légumes, rosace de saumon fumé, coulis**

*

Ravioles de cèpes, consommé de champignons des bois, légumes verts

*

½ Caille farcie aux marrons, raisins, foie gras, sauce au Porto

*

Bûche « Clavi »

(Bavaroise chocolat lait, bavaroise cacahouète)

(Bûche de 4/6/8/10 pers./si nombre impair + 7.00 €)

67.00 €/pers. TVA comprise. **

*** **Caution 8.00 € (non comprise et en espèces)**

** **Caution 5.00 € (non comprise et en espèces)**

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

- La Nougatine : Sorbet fraise, sorbet myrtilles, glace vanille, meringue italienne. **6 pers.** 41.50 €
- La couronne de Noël : Glace vanille, sorbet framboise, dacquoise chocolat. **Min 8 pers.** 55.00 €

Nous travaillerons à comptoir fermé les mardis 23 et 30 décembre 2025 (Les commandes sont toutefois possibles)

Notre magasin sera ouvert les mercredis 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 pour cette
année 2026*



*L'Atelier Cooking And Go
Wavre*