L'Atelier « Cooking and Go »

2026-2027

À l'apéritif

- Assortiment de zakouski « classiques » (16 p.) à réchauffer (vidés fromage, croques, etc.) 20.00 €
- Assortiment de zakouski « thaï » (16 p.) à réchauffer 20.00 €
- Scampis frits Panko sauce tartare ou aigre-douce (6 p.) 13.00 €

Les caviars (Au palais du caviar)

- Royal select	50 gr	75 €	125 gr	180 €
- Oscietra	50 gr	112 €	125 gr	247 €
- Coffret cadeau 3x30 gr (Royal select, Oscietra, Impérial gold)				200 €

Les entrées froides

- Foie gras de canard cuit au bloc, chutney d'ananas, brioche et gelée de Porto 19.50 €/100 gr
- Tian de crabe aux agrumes 24.50 € **
- Carpaccio de Saint-Jacques et saumon truffé, sauce verdurette 22.50 € **
- ½ homard en Bellevue, salade croquante, tomate céleri, duo de sauces 30.00 €

Les entrées chaudes

- Noix de Saint-Jacques rôtie, purée de céleri-rave à la truffe 24.00 € **
- Bisque de homard flambé au Cognac (1 litre pour 3 pers.) 22.50 €/litre
- Croquette de faisan à la Brabançonne et sa compotée 18.00 € **
- Pain perdu de brioche, confit d'oignons, duo de foie gras terrine et poêlé, pommes rôties 24.50 € **

Les plats

- **Dinde façon « Cooking and Go », sauce périgourdine, farcie, tranchée (Truffes, pistaches, foie gras), Cox farcie, purée de céleri, chicon** 23.00 €
- 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 morilles sauce crémée 24.50 €
- Filets de bar sauce Cardinal, légumes verts du moment, pommes duchesses 29.00 €
- Lasagne de crabe et homard, sauce Nantua 20.00 €

Le coin végétarien

- Tarte tatin aux tomates confites, chèvre frais aux herbes fraîches (entrée) 14.50 €
- Aubergine grillée, crème de mozzarella, crumble de parmesan et tomates confites (entrée) 14.50 €

Pour le 1er janvier 2027 (enlèvement le 31 décembre 2026)
Choucroute royale au Champagne (5 viandes) 23.00 €
Sur réservation uniquement

L'Atelier « Cooking and Go »
Tel : 010/45 39 96



L'Atelier « Cooking and Go »



Menu de Noël

Tian de crabe aux agrumes
*
Croquette de faisan à la Brabançonne et sa compotée
*
Dinde façon « Cooking and Go », sauce périgourdine, farcie et tranchée,
Cox farcie, purée de céleri, chicon
*
Bûche « Caramélia »
(Mousse caramel ; mousse chocolat, croustillant cacao)
(Bûche de 4/6/8/10 pers./si nombre impair + 7.00 €)

67.00 €/pers. TVA comprise. **

Menu de Nouvel An

Foie gras de canard cuit au bloc, chutney d'ananas, brioche et gelée de Porto
*
Noix de Saint-Jacques rôtie, purée de céleri-rave à la truffe **
*
Filet de biche sauce Arlequin, fruits confits et noisettes torréfiées

*
Bûche « Le trianon »
(Les 3 mousses chocolat, dacquoise noisettes, noix de pécan)
(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.) ***

- L'Igloo : Vanille, chocolat, café, meringue. **8 pers.** 41.50 €
- La couronne de Noël : Glace vanille, sorbet framboise, dacquoise chocolat. **8 pers.** 55.00 €

Nous travaillerons à comptoir fermé les mercredis 23 et 30 décembre 2026 (Les commandes sont toutefois possibles)
Notre magasin sera ouvert les jeudis 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
Chaussée de Louvain, 211 à 1300 Wavre
BE0826 425 944 (Prix TVA comprise 6 % ou 21 %)

Nos Meilleurs Vœux pour cette année 2027



L'Atelier Cooking And Go
Wavre