

# Restaurant

## « Passion Cuisine » Chez Martine

Chaussée de Tongres 604, 4000 Rocourt

Service traiteur du lundi au vendredi

À partir du jeudi 12 novembre 2020

À emporter ou à livrer.....

## La carte

### Les entrées .....

*Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons et pain perdu	15 €
*Terrine de chevreuil aux pommes, oignons et cornichons	13 €
*6 pièces de scampis crème ail ou aux poivrons	15 €
*Rigatoni « all Amatriciana » tomate-ail-pancetta-légèrement relevé	12 €
*Croquettes de volaille sauce tomate (2 pièces)	13 €
*6 huîtres creuses de Bretagne vinaigre de vins aux échalotes, pain bis...	15 €
*1 litre de soupe du moment	8 €

### Les plats .....

*Boulets à la liégeoise, compote de pommes	16 €
*Parmentier au chou-fleur	16 €
*Choucroute garnie (1/2 jambonneau, saucisse de francfort, saucisson Polonais, lard, petit salé)	19 €
*Osso buco « Milanèse »	18 €
*Cuisse de lapin aux pruneaux	17 €
*Médailles de lotte aux poireaux	20 €

\*Accompagnements au choix : grenailles au parfum de romarin, purée, pâtes, frites précuites, croquettes de pdt

### Les desserts .....

*Véritable café Liégeois	6 €
*2 crêpes cassonade ou sucre fin	6 €
*Fondant au chocolat, crème anglaise	7 €

**!!! Uniquement pour vous faire plaisir un menu 3 services est au prix de 34 €**

-Commandez vos plats à réchauffer ! Nous les livrons le lendemain chez vous !  
(Gratuitement dans un rayon de 10 km après 16 heures...)

-Venez les enlever au restaurant chez Martine,  
Chaussée de Tongres 604, 4000 Rocourt

-Commande avant 18 h 00 la veille

-Enlèvement : entre 17 h 00 et 19 h 00

-Uniquement sur commande au 0473/98 00 24 ou 04 / 252 43 76

O u Messenger « Chez Martine Passion Cuisine » !!! avant 18 h 00 la veille





## Fiches techniques 12/11/2020



- Foie gras : *Dresser sur assiette froide, passer le pain perdu au four à 180° pendant 10 minutes, servir tiède avec le confit en garniture.*
- Terrine de chevreuil : *Dresser sur assiette froide, oignons, cornichons en garniture, pain au noix tiède.*
- Scampis ail ou poivrons : *Réchauffer à couvert au four préchauffé à 160° pendant +/- 10 min. dresser sur assiette chaude.*
- Croquettes de volaille : *Plonger 3 minutes dans une friture à 180°, dresser sur assiette chaude sauce tomate à part .*
- Huitres : *Dresser sur une assiette glacée avec de la glace pillée ou sur du gros sel, vinaigre échalote, citron, pain bis en accompagnement.*
- Soupe Maison : *Réchauffé au micro-ondes +/- 5 minutes suivant la puissance du four*
- Rigatoni « all Amatriciana » : *Réchauffer à couvert au four préchauffé à 160° pendant +/- 10 min. dresser sur assiette profonde et chaude .*
- Boulet : *Plonger le sac s/vide dans une marmite d'eau bouillante pendant 15 min, chauffer la compote au micro-ondes pendant +/- 1 min., dresser sur assiette chaude avec garniture au choix.*
- Parmentier : *Mettre au four préchauffé à 160° pendant 15 min. ensuite 5 min. à 190° pour gratiner , dresser sur assiette chaude*
- Choucroute : *Plonger le sac de choucroute et jambonneau s/vide dans une marmite d'eau bouillante pendant 20 min, dresser sur assiette chaude avec garniture au choix.*
- Cuisse de lapin : *Plonger le sac s/vide dans une marmite d'eau bouillante pendant 20 min, dresser sur assiette chaude avec garniture au choix.*
- Ossu-Buco : *Couvrir la barquette d'alu et passer au four préchauffer à 160° pendant +/- 15 min. dresser sur assiette chaude avec garniture au choix .*
- Lotte : *Couvrir la barquette d'alu et passer au four préchauffer à 160° pendant +/- 10 min. dresser sur assiette chaude avec quartier de ciron et garniture au choix.*
- Accompagnements :
  - *Grenailles ...soit au micro-ondes +/- 2 min. soit au four à 160° pendant 10 min. soit à la poêle.*
  - *Purée ...Au micro-ondes pendant 5 min.*
  - *Pates ...Soit au micro-ondes +/- 2 min. soit à l'eau bouillante salée.*
  - *Frites et croquettes ... Plonger dans la graisse ou huile friteuse à 180° jusqu'à coloration désirée.*
- Café Liégeois : *Tenir au frigo servir dans un verre glacé avec un paille .*
- Fondant Chocolat : *Mettre au four préchauffé à 180° et cuire pendant 8 min. dresser sur assiette tiède avec la crème anglaise*
- Crêpes : *Passer au micro-onde pendant +/- 1 min. servir sur assiette chaude, vous pouvez sucre cassonade ou impalpable*

Nous vous souhaitons d'ores et déjà un excellent appétit...

**Restaurant**

**« Passion Cuisine » Chez Martine Rocourt 0473/98 00 24**