



LEFEVRE & DUPONT

LE BARBECUE INGÉNIEUX

Zoning industriel de Chastrés

rue des berces lot 4

5650 Walcourt

Tél./Fax 071/21.31.82 | 071/65 54 61

GSM 0498/71.07.61

E-Mail barbecue.dupont@gmail.com

www.barbecuelefevredupont.be

Menu de Noël et saint sylvestre 2025

3 services 45 € / 4 services 55 €

Entrée froide

- Terrine en croute de gibier confit d'oignons
- ½ homard belle vue **+2€**
- Terrine de Foie gras de canard toast brioche et confiture d'oignons **+ 2€**
- Salade périgourdine (foie gras, magret fumé, rillettes)

Entrée chaude

- scampis sauce chicons ou chorizo
- ½ homard à l'armoricaine **+2€**
- Saint-Jacques sur lit de poireaux sauce au beurre blanc
- Filet de sole limande à l'ostendaise

Plat

- Supreme de Pintade farcie au foie gras et figues sauce crème, purée de potimarron, gratin dauphinois
- Filet de canard sauce porto, légumes de saison, gratin dauphinois
- Côte de biche sauce grand veneur, baby poire, chicon braisé, gratin dauphinois
- Filet de porcelet rôti sauce poivre noir et cognac, légumes de saison, gratin dauphinois
- Filet de bar sur lit de tagliatelle à l'encre de seiche sauce arrabiata

Dessert

La magie praliné ou Eliot

Mousse à la noisette

Crèmeux à la noisette

Biscuit dacquoise noisette

Croustillant noisette

Mousse chocolat au lait

Croustillant praline pécan

Caramel beurre salé

Biscuit moelleux pécan

*Clôture des commandes se fera le vendredi 19 décembre pour Noël Et le vendredi 26
DECEMBRE POUR LE NOUVEL AN*