



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Nos formules Chef à domicile //

Menu, Mises en bouche (debout ou à table)
Menu surprise carte blanche au chef, mises en bouche + 4 services
Sélection de vins à discrétion et apéritif maison (non obligatoire)
Prestation du chef
Service en salle vaisselle et remise en ordre (un serveur pour 12pers max)
Location nappage Assiettes et couverts inclus
Verres et flûtes
Frais de déplacement

Menu circuit court

Mises en bouche

Carpaccio de courgettes colorées de notre jardin

Chèvre d'Amandine (Chèvrerie des Fourons)

Graines germées et torrifiées

—

Œuf de basse t°,

Champignons des bois,

Truite fumée laquée, caramélisée à la flamme

émulsion noisette

(Truite d'Ondeval, Œufs de nos poules)

—

Mignon de porcelet PQA, purée de butternut, légumes du moment

Reduction à la bière Peak et miel de fleurs

(Porc qualité Ardenne)

Ou canard avec le même accompagnement +2€

—

Bergamote « curd » shortbread, pousses de réglisse et meringue italienne



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Nos Menus à Composer

3 services / 4 services

Les entrées froides «Poisson»

Carpaccio de thon à l'asiatique et wakamé. Thon blanc mi-cuit, crumble, siphon de tszaziki Saint jacques crues marinées et jeunes pousses
Ceviche de bar au citron vert et piment d'Espelette
Tartare de daurade aux baies roses et fines herbes
Tartare de saumon à la vanille de Madagascar
Homard vitello (veau cru et salade de homard décortiqué)
Tataki de thon rouge, anguille fumées et espuma au curry

Les entrées chaudes « poisson »

Saint-Jacques snackées, filet de rouget grillé, espuma de crustacés, fraîcheur d'asperges et croustillant.
Filet de bar, sauce hollandaise au siphon, crevettes grises et pickles de carottes.
Trio de St Jacques, coppa, crumble parmesan, pesto citronné au cerfeuil et basilic
Saint Jacques beurre d'agrumes et poireaux frits.
Cœur de cabillaud, chorizo en tuile et en jus, caviar de courgettes, germes de pois. Rouget grillé, linguines au beurre de câpres et coquillages
Turbot, beurre blanc, tombée de poireaux et fenouil, émulsion à l'ail fumé
Raviole ouverte au rouget, ricotta et tapenade. Tuile parmesan et coulis de poivrons doux (ou tomates)
Papillote 2.0 suivant le marché // classique, thaï, homardine, coquillages au choix Raviole de crustacés et asperge, écume et coquillages (Couteaux de mer en saison)
Queue de homard rôtie, Raviole de pince, Jus de carcasses émulsionné, Garnitures végétales



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Les entrées froides

Vitello tonato

Carpaccio de bœuf, pecorino romano, mayonnaise à l'huile d'olive, cerfeuil et shiso

Tartare de bœuf iodé, gingembre et nori

Bonbons de bœuf, champignons crus, Conté et grenades.

Carpaccio de canard aux noix de pecan et framboises

Carpaccio de tomates et courgettes, burrata et bresaola IGP

Sphère à l'italienne, jambon cru, melon, mozzarella, roquette et focaccia à part.

Mesclun de cailles caramélisées, vinaigrette tiède et tuile de pain campagne

Salade au canard, magret fumé et gésiers caramélisés vinaigrette tiède et fruits des bois

Les entées chaudes

Le foie gras en deux façons Hot n'Cold

Tarte tatin aux pommes et foie gras poêlé, sauce au sirop d'Aubel

Foie gras poêlé, chutney de pommes et pain perdu de pain d'épice

Raviole de fois gras, bouillon de volaille émulsionné, champignons braisés

Le duo saint jacques et foie gras, crumble et single malt

Raviole géante au parme et tomates confites, coulis de tomates au Henry Bardouin

Ris de veau croustillant, poêlée de légumes racine, jus corsé au madère

Ris de veau caramélisé au miel sur des rigatonis au parmesan, poivrons doux, court jus de braisage J

Joue de porc confit, petit consommé, Orecchiette

Risotto aux asperges et gorgonzola

Œuf 63°, lard confit 18h, pain d'épeautre grillé, jeune pousses et bacon soufflé

Le bœuf et l'œuf ! Servi avec des asperges vertes et des chips de légumes



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Les Plats

Tournedos Rossini et mousseline de carotte au gingembre.

Château brillant basse température, pomme grenailles et cèleri rave confit

Le bœuf maturé suivant les arrivages de l'affineur

(Blonde de Galice, Holstein, Simmental, bleue de prés, Angus)

Le bœuf et l'œuf ! Servi avec des Asperges vertes et des chips de légumes

Mignon de veau en croustillant, romarin
moutarde à l'ancienne

Le ris de veau en plat suivant nos suggestions

Filet de veau cuit doucement, sucrine braisée,
réduction de Merlot

Canard en deux façons, le nem de confit aux
pommes caramélisés

Le magret de canette, mousseline de pâtes douces au pistaches et
légumes du moment

Le magret de canette à la Kriek et ou fruit des bois

Carré d'agneau en croute d'herbes, jus de braisage, embeurrée de
chou de Savoie (en saisons, si non haricots)

Agneau en croustillant, moutarde au piment d'Espelette,
réduction de vin rouge.

Longe de cochon de lait laquée à l'asiatique, purée au sésame grillé.

Filet pur de porc belge en deux façons (nature et fumé) jus corsé aux
gruaux de cacao et tonka

Porc PQA bardé, smoking BBQ.

Porc ibérique cuisson 6h mousseline
chorizo et légumes à l'ail

Poissons

Dos de cabillaud en croute de fruits secs et graines, sauce vierge Saumon
sauvage cœur fondant, mousseline au siphon

Dorade royale, poivronnade aux olives, écrasé de pomme de terre

Truite d'Ondeval, tombée d'épinard et sucrine, beurre rouge Poisson

du jour en nage, petits légumes et siphon cava.

Du homard ? évidemment ! Demandez nos suggestions.



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Trou Normand

Sorbet Apérol
Sorbet Mojito
Sorbet Gin Tonic
Sorbet pomme verte et ratafia
Sorbet pêche de vigne
Sorbet citron vert et Absolut vodka

Nos desserts

Baba au rhum modernisé & agrumes
Gros pain perdu et glace frangipane
Moelleux au chocolat cœur de framboise, glace au yaourt et craquant framboise
Moelleux au chocolat cœur caramel, caramel beurre salé et glace vanille bourbon
Eton mess // fromage blanc, fruit rouges, meringue
Trilogie à composer (ex : crème brûlée tonka, mousse choco-duo et croustillant, minestrone de fruits) Frapuccino façon Starbucks, cheese cake, brownie noix de pecan ...
Choc---choc---choc ! Composition contemporaine autour du chocolat
Carpaccio d'ananas au gingembre et glace
Feuilleté sur la tanche, crème chibouste, fleurs et fruit de saison
Minestrone de fruits exotiques, espuma au cava et sacristain au coco.
Crus cuit de pomme, chocolat et crumble
« La Carte blanche » Variations sucrées contemporaines selon les envies du chef
Assiettes ou plateaux de fromage servi avec les accompagnements classique

Détails pratique et logistique

Selon la nature des évènements, nous arrivons 1 à 2 heures à l'avance chez vous ou dans le lieu de votre choix (gîte, maison de vacances, salle...).

Nous apportons les couverts et la vaisselle utile au menu, le nappage et la décoration florale sont des options. Nous préférons quand c'est à la maison que la table soit déjà nappée par vos soins. Cela nous permet de partir après le dessert en vous laissant siroter un dernier verre avec vos invités.

Point de vue de l'infrastructure, nous demandons juste un plan de travail dégagé pour pouvoir étaler nos assiettes, un four traditionnel et des taques de cuisson, peu importe qu'elles soient au gaz, à l'électricité ou à l'induction. Les formules à domicile se veulent conviviales et interactives. Nous n'avons pas d'objection à ce que les gens s'approchent et viennent nous poser quelques questions...

Quand nous quittons votre cuisine, c'est comme si nous n'étions jamais venus. La corvée de nettoyage et de rangement nous nous en chargeons ;-).