



Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

Juin/Juillet 2025

ENTREE - PLAT - DESSERT	49 €
ENTREE - PLAT	43 €
PLAT - DESSERT	37 €

Traiteur John Paquot

E-mail: info@traiteurjohnpaquot.be

Consultez notre site web : <https://traiteurjohnpaquot.be/>

Entrées :

Carpaccio de bœuf fumé
Caramel balsamique et mascarpone

Terrine de coquilles Saint Jacques
Sauce Vincent et salicorne

Tomates d'antan, coulis aux herbes fraîches
Burrata de « Bufala »

Asperges à la flamande

Asperges sauce Mousseline

Plats principaux :

Filet de bar rôti sur peau
Légumes caramélisés « Teriyaki »

Dos de saumon aux asperges
Risotto aux échalotes et persil plat

Côte à l'os de bœuf maturé (+3€)
Gratin dauphinois et Mille-feuille de légumes

Filet de pigeon Périgourdine (+4€)
Poêlée de légumes primeurs

Coucou de Malines aux Morilles
Légumes de saison

Desserts :

Soupe de fruits rouges au Champagne
Sorbet citron

« Kube » au chocolat

Fraises melba tout simplement

Clafoutis aux griottes
Quenelle de glace vanille

Carpaccio d'ananas
Sorbet pêches de vigne



Merci de nous prévenir en cas d'allergies alimentaires