



Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

Avril/Mai 2025

ENTREE - PLAT - DESSERT	45 €
ENTREE - PLAT	39 €
PLAT - DESSERT	34 €

Traiteur John Paquot

E-mail: info@traiteurjohnpaquot.be

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

Entrées :

Terrine de brochet et cœur aux écrevisses

Mayonnaise homardine, mesclun aux herbes

Tranchettes de saumon atlantique fumé aux graines de pavot

Quinoa aux herbes fraîches, sauce Vincent

Asperges à la flamande

Asperges sauce mousseline

Supplément saumon fumé (+2€)

Coquilles Saint-Jacques poêlées

(+3€)

Sauce Noilly Prat, duxelles de légumes de saison

Petit vol-au-vent farci de volaille et de homard

(+2€)

Sauce bisque à l'Armagnac

Plats principaux :

Saumon en croûte de noix et persil
Sauce au curry léger

Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au citron
Purée de légumes et épinards frais

Cordon bleu de volaille, bacon de porc et comté fondu cuit
Tagliatelles et coulis de tomates à la provençale

Côtes d'agneau grillées (+4€)
Asperges de Malines, pommes sarladaises

Suprême de poulet noir « basse température »
Pressé de légumes maraîchers, jus à la sarriette

Rumsteak d'Angus « mûré » grillé
Frites de patates douces, sauce archiduc

Desserts :

Sy'tron

Dessert en trompe-l'œil

Fraisier

Coulis et fraises fraîches

Palette de sorbets (3 parfums)

Fruits frais et caramel d'agrumes

Religieuse glacée revisitée

Chou pâtissier aux amandes

Café gourmand

Merveilleux



Merci de nous prévenir en cas d'allergies alimentaires