



Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

JANVIER 2026

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 :

Terrine de lapin aux noisettes

Émincé de chicons et mâche aux fruits d'automne

Feuilleté cœur coulant au reblochon

Mesclun de légumes croquants

Cassolette de Scampis

Sauce vierge

Ceviche de dorade

Citron vert, mangue, coriandre et grenade

Escalope de foie gras poêlé

(+2,50€)

Pommes caramélisées, émulsion au Porto



Plats principaux :

Waterzooï de saumon

Riz sauvage

Filet de Cabillaud à l'orange

Tombée de poireaux façon stoemp

Rognons de veau à la Dijonnaise

Pommes de terre grenaille et salade

Mignon de bœuf, sauce Archiduc

Pommes allumettes de patates douces

Filets de cailles aux morilles

Flan de pointes vertes au parmesan



Desserts :

Crêpe Suzette
Glace vanille

Crème brûlée
Physalis

Cabosse chocolat
Cœur caramel noisette

Cheesecake
Purée de mangue

Dame blanche ou Brésilienne

