



Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

MARS 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 saumon à l'oseille
Crème de caviar Avruga

Croquette (1 pièce) de volaille tandoori
Crème aigre à la ciboulette, coulis de piquillos

Croquettes (2 pièces) de volaille tandoori (+2€)
Crème aigre à la ciboulette, coulis de piquillos

Œuf parfait, déclinaison de champignons
Émulsion à la citronnelle

Noix de coquilles Saint-Jacques juste snackées (+4€)
Poire grillée, crème de topinambour





Plats principaux :

Filet de Skrei, purée de légumes façon « stoemp »
Sauce hollandaise à la betterave rouge

Dos de saumon laqué au yuzu
Curry léger, riz sauvage sauté

Sole meunière (+5€)
Légumes de saison, pommes de terre persillées

Volaille basse température
Pressé de pommes de terre aux champignons

Presse de porc
Crème chou-fleur, légumes croquants



Desserts :

Moelleux au chocolat maison

Glace vanille et crème anglaise au café

Riz au lait onctueux façon crème brûlée

Caramel au beurre salé

Dessert glacé au nougat de Montélimar

Dôme chocolat-mandarine

Café gourmand

