



CHOUCROUTE DE LA NOUVELLE ANNÉE

(enlèvement le 1^{er} de 10h à 13h)

Choucroute au vin de Riesling
& ses viandes : saucisse fumée,
saucisse de Francfort, lard fumé &
morceaux de jambonneau.

Écrasée de pommes de terre Nicolas
18 € / pers.

La poitrine de faisan,
choucroute mijotée au Muscat & raisins,
légumes confits au miel d'acacia,
jus de viande crémé aux baies
de genévrier.

Écrasée de pommes de terre Nicolas
20 € / pers.

Livraison possible : forfait 15 €

Enlèvement les 24 et 31/12
de 13h30 à 18h30

Prochain événement gastronomique :
MENU AMOUR & PASSION

Cupidon sera de retour ce 14 février
(places limitées)



RÉSERVATIONS SOUHAITÉES

POUR LE RÉVEILLON DE NOËL
JUSQU'AU 17 DÉCEMBRE

POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN
JUSQU'AU 26 DÉCEMBRE

Commande possible par téléphone
ou par e-mail.

Les prix s'entendent TVAC 6% sans service,
enlevée à notre magasin.

NOUS VOUS ACCUEILLONS
POUR L'ENLÈVEMENT :

AU MARIE-CATHERINE

Site de la Ferme Libert

Route de la Ferme Libert, 33
B-4960 MALMEDY

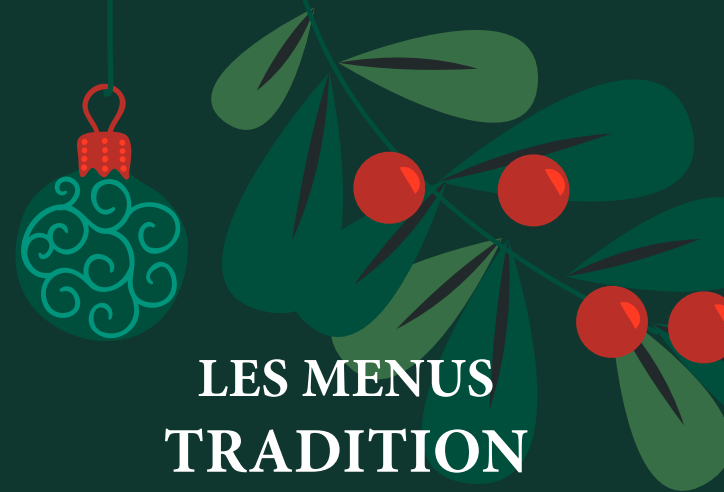
Tél. +32(0)80 78 51 69
jean-david.thomas@skynet.be

Livraison possible : forfait 15 €

Enlèvement les 24 et 31/12
de 13h30 à 18h30

Hors restrictions Covid, le restaurant est ouvert du mercredi
midi au dimanche midi inclus. Tous les jours pour réservation de
groupes.

Le tea-room est ouvert le mercredi, samedi et dimanche de 14h à
17h30. Tous les jours pour réservation de groupes.



LES MENUS TRADITION 2021

* RÉVEILLONS *



Le Marie-Catherine

• MAISON DE BOUCHE •
Ferme Libert

LES CROQUES EN BOUCHE FROIDS

12 pc identiques /// 15,00 €

En assortiment Maison (4pc de chaque)

Sapin d'effeuillé de saumon fumé & Aneth

Fromage frais aux herbes sur une brioche

Carpaccio de Boeuf truffe & roquette

LES CROQUES EN BOUCHE CHAUDS

12 pc identiques /// 15,00 €

Les croque-monsieur de foie gras & poire

Les brochettes de Gambas & pois mange - tout

Les croquettes de ris de Veau au basilic

LES PRODUITS AU POIDS

Saumon fumé maison / 75 € du kg

Le foie gras de canard / 135 € du kg

La terrine de faisán / 45 € du kg

LES ENTRÉES FROIDES / 15 €

Le Foie Gras de Canard en duo de Colvert,
Chutney d'oignons aux fruits rouges.

Les Queues de gambas, rémoulade de céleri
& pomme Granny Smith

LES ENTRÉES CHAUDES / 14 €

Le risotto aux tomates & petits pois, filet de rouget Barbet,
beurre blanc à l'aneth

Le foie gras poêlé, pomme Reinette
& son jus de viande au cassis

La Raviole de noix de St-Jacques, épinards, champignons,
beurre blanc au mascarpone



LES ENTRÉES DE LUXE

Homard Belle Vue & ses trois sauces
Parmentier de Homard épinards & Tomate,
sauce armoricaine / demi : 22,50 €, entier : 45 €

Les ris de veau en croûte de Brioche, risotto à la truffe &
Champignons / en entrée : 16 € / en plat : 24 €

LES PLATS

Le Filet de Faon, mousseline de céleri,
légumes d'automne, sauce au porto / 20 €

La pintade farcie aux marrons, pistaches & champignons,
jus de viande crémé au poivre / 16 €

Le Cabillaud, écrassée de pomme de terre & ciboulette,
beurre blanc à la carotte / 18 €

LES PLATS CONVIVIAUX

minimum 8 personnes / 20 € par pers.

La dinde Farcie aux fruits secs & boudin blanc,
sauce aux champignons

Petites pommes de terre, légumes d'hiver

LA PIERRADE ROYALE & FROMAGES

/ 35 € par pers.

Assortiment de viandes (bœuf-faon-veau-canard-caille),
de poissons (St-Jacques-scampis-saumon- cabillaud)

Assortiment de fromages, perles de couscous,
petites pommes de terre grenailles
Salade composée & ses sauces pour accompagner

LES DESSERTS

Assortiment de fromages de la région / 10 €

Le Casse-noisette (chocolat au lait & noir,
génoise aux fruits secs) / 6 €

Le tiramisu au spéculoos / 6 €

Papilote de Banane aux épices & Vanille Bourbon
(chaud) / 6 €



MENU TRADITION DES FÊTES



Noël et Nouvel An

38 € PAR PERSONNE

Le Foie Gras de Canard en duo de Colvert,
Chutney d'oignons aux fruits rouges

—

La crème de pomme de terre & ses chips
de jambon séché

—

La pintade farcie aux marrons, légumes d'hiver
& jus de viande crémé au poivre

—

Le casse noisette

