

C'est avec plaisir que nous vous présentons notre menu de fêtes, spécialement conçu pour rendre vos célébrations encore plus savoureuses et mémorables. Que ce soit pour un dîner chaleureux de Noël ou une soirée pétillante du Nouvel An, nous avons soigneusement élaboré une sélection de délices pour enrichir vos moments festifs.

Comment commander :

1. Consultez nos menus :

Jetez un œil à nos menus de fêtes dans cet mail ou visitez notre site web.

2. Faites votre choix :

Sélectionnez vos plats préférés parmi notre offre.

3. Passez votre commande :

Pour garantir votre expérience festive, nous vous prions de bien vouloir passer votre commande avant le 21/12 pour Noël et avant le 28/12 pour le Nouvel An. Vous pouvez le faire facilement par mail à l'adresse info@traiteurgobert.be.

4. Profitez sereinement :

À la date que vous aurez choisie, installez-vous confortablement et délectez-vous d'un repas festif sans soucis, préparé avec amour et savoir-faire.

Si vous avez des demandes spécifiques ou des questions, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes à votre disposition par mail et par téléphone au 050/62.38.39.

Nous vous remercions sincèrement pour la confiance que vous nous accordez. C'est un plaisir pour nous de rendre vos fêtes exceptionnelles avec nos créations culinaires.

Nous vous souhaitons également nos meilleurs vœux pour les fêtes de fin d'année et vous remercions pour votre fidélité.



CATERING GOBERT

Couscous aux perles / légumes / épices marocaines € 3,25/pièce

Carpaccio de bœuf / Parmesan € 3,45/pièce

Assortiment macarons / truffe / foie gras € 2,45/pièce

Jambon pata negra / crème de ciboulette € 3,45/pièce

Verrine de salade de thon / mayonnaise épicée / chips € 3,45 /pièce

Tartare coquilles st jacques / mousse aux herbes fraîches € 5,85/pièce

Tartare saumon / sriracha crème € 5,65/pièce

Tartare de bœuf (Charolais) / crème wasabi / radis € 5,65/pièce

Bâton scampo / tomate séchée € 2,65/pièce

Fregola scampi / légumes en brunoise € 4,95/pièce

Pulled chicken / fregola / oignon de printemps / teriyaki € 4,95/pers.

Fettuccine truffe / roquette € 4,95/pièce

Fettuccine scampi / pesto rouge € 4,95/pièce

Bisque de crevettes € 2,95 /pers.

Velouté de tomate € 2,25/pers.

CATERING GOBERT

Bessent

DESSERT

NOËL

€6,95

Bûche / forêt noir

*Snowball / bavarois à la noix de coco /
crèmeux de fruits des bois / cake aux
noix de coco*

ST. - SYLVESTRE

€6,95

*Biscuit au chocolat / bavarois au
Baileys / anglaise au chocolat / caramel*

*Biscuit à la noisette / flan au chocolat
/ anglaise au café / bavarois à la vanille*

CATERING GOBERT

Menu NOËL

ENTRÉE

*Tartare de bar brûlé / orange /
arguâmes / sésame*

ou

Fettuccine / truffe

PLAT PRINCIPAL

*Poule faisane / pomme de terre écrasée
/ aubergine / romanesco*

ou

*Cabillaud / risotto teriyaki / de
couscous perlé / enoki*

DESSERT

Bûche / forêt noire

ou

*Snowball / bavarois à la noix de coco /
crèmeux de fruits des bois / cake aux
noix de coco*

€ 44

CATERING GOBERT

Menu
ST. SYLVESTRE

ENTRÉE

Soupe de coco / aile de raie désossée / brocoli

ou

Ravioli / champignon / truffe / jambon Mangalica

PLAT PRINCIPAL

Poule faisane / pleurotes / canneberge / crème de panais

ou

Lotte / coppa / chou-rave / radio

DESSERT

Biscuit au chocolat / bavarois au Baileys / anglaise au chocolat / caramel

ou

Biscuit à la noisette / flan au chocolat / anglaise au café / bavarois à la vanille

€54