

Saveurs d'hiver

-2019-
HIVER



n

NAMUR

ARTISAN DE SAVEURS

— 1863 —

LUXEMBOURG

Notre équipe vous accueille
désormais à la Cloche d'Or!

De gauche à droite :

Franck, Essaid, Marcel, Pauline, Dolores, Christelle,
Benilde, Eline, Chloé, Alizé, Dudu, Cloé, Marharyta




Le fingerfood



LES TARTINES RUSTIQUES

9,70 € boîte de 5 pièces


Légumes croquants, houmous maison 
 Saumon fumé, fromage léger, fèves du marais
 Chèvre, potimarron caramélisé
 Tomatade, jambon Serrano, Comté
 Guacamole, œuf de caille, graines

Le fingerfood



LES VERRINES COCKTAIL

36,90 € boîte de 15 pièces


Crabe, guacamole
 Bruschetta artichaut
 Trilogie de betterave
 Velouté de chou-fleur, saumon fumé
 Pannacotta bisque de homard
 Cappuccino carotte 
 Foie gras, chips de figues

Le fingerfood



LES CUILLÈRES

22,10 € boîte de 8 pièces

Magret de canard, potiron caramélisé
 Quinoa, betterave et graines
 St Jacques, pomme acidulée
 Carpaccio de bœuf, parmesan huile de truffes
 Burger de foie gras, oignons confits, groseille
 Opéra de saumon
 Crevettes Tzatziki
 Cuillère méditerranéenne 

Les Quiches



LES QUICHES INDIVIDUELLES

Quiche franc-comtoise **4,40 €**
 Quiche scampi curry **4,40 €**

Les salades à emporter



SALADE COLESLAW

Carottes, chou blanc,
pommes, mayonnaise

7,50 €

SALADE DE LENTILLES AU SAUMON

9,00 €



SALADE DE RIZ AU THON

9,00 €



Les salades à emporter

SALADE LUXEMBOURGEOISE

Paleron de bœuf, pommes de terre,
cornichons, oignons

8,50 €



SALADE ORIENTALE

Semoule, pois chiche, poivron, poulet,
fenouil, orange et pamplemousse

9,00 €



Les tartes



TARTE STREUSEL

Pâte sucrée, crème pâtissière,
pommes ou cerises, streusel
4 pers. **12,00 €** 6 pers. **16,00 €**
8 pers. **19,20 €**



Les tartes



TARTE FLAMANDE

Pâte à la flamande, pommes et cannelle
4 pers. **15,20 €** 6 pers. **21,40 €**
8 pers. **27,30 €**

Pour une meilleure
dégustation réchauffez
légèrement la tarte
au four et servez-la
avec une boule de
glace vanille Namur!

Les gâteaux



OPÉRA FRAMBOISE

Biscuit Joconde aux amandes,
confiture framboise, ganache
chocolat noir

22,10€/ 4 pers. 27,50€/ 6 pers.

CAPPUCCINO

Biscuit moelleux noisette, croustillant gianduja,
ganache légère café, ganache noisettes du
Piémont, crémeux cappuccino

24,80€/ 4 pers. 33,70€/ 6 pers.



Les gâteaux

TRUFFLE CAKE

Biscuit chocolat, ganache
chocolat saupoudré cacao
24,80€/ 4 pers. 33,70€/ 6 pers.



MATHILDE

Biscuit Madeleine, mousse fraise
et compote de rhubarbe

26,60€/ 6 pers.

Les nouveautés d'hiver

IDÉAL POUR LA DÉGUSTATION DE
CHARCUTERIE, DE FROMAGE
OU DE CHOCOLAT



NOUVEAU

PAIN DE MEULE 600 G

Pain au levain naturel à base de farine
issue d'un broyage de l'épi de blé sur
meule de pierre

3,20 €

CIABATTA AUX 3 CHAMPIGNONS

Pain à l'huile d'olives, garni de
champignons (lentins, pleurotes,
champignons de Paris), mozzarella

4,80 €

NOUVEAU



Photos non contractuelles.

