



Grégory Gaspar
TRAITEUR

Vivez des fêtes gourmandes

Découvrez notre menu pour les fêtes

Apéritif

Plateau à grignoter (4/6 pers) **30,00 €**

Falafels à la betterave, croustillant de scampis, volaille

Minis boreks, minis feuilletés

Houmous de betterave, nature, fromage blanc aux herbes

Potages

Bisque de homard **20,00 € / litre**

Croutons, rouille

Velouté de butternut **10,00 € / litre**

Crumble de bellota

Soupe Thaï **14,00 € / litre**

Vermicelles, scampis, herbes fraîches



Entrées

Plateau Fruits de Mer (2 pers) **94,00 €**

1 homard 550gr, 2 pinces de tourteaux, 4 huîtres plates, 4 creuses, crevettes grises et roses bouquet, bulots et bigorneau (1 portion)

Croquettes au fromage (2 pcs) **9,00 €**

Vieux-Bruges

Croquettes aux crevettes (2 pcs) **11,00 €**

Crevettes grises de la Mer du Nord

Foie gras terrine **13,00 €**

Chutney et brioche

Ravioles **15,00 €**

Tartufata, parmesan et roquette

Cannelloni langoustines **16,50 €**

Emulsion légère au curry

Foie gras poêlé **17,50 €**

Pomme caramélisée, pain d'épices

Cassolette de crustacés **17,50 €**

Citronnelle-coco



Grégory Gaspar
TRAITEUR

Vivez des fêtes gourmandes

Une invitation unique à l'élégance et à la gourmandise

Plats Poissons

Cœur de cabillaud 23,00 €

Emulsion à la badiane

Filets de sole farcie 24,00 €

Herbes fraîches, écume bisquée

Nage de crustacés 23,00 €

Beurre blanc au Champagne

Plats Viandes

Filet de biche 25,00 €

En croûte de fruits secs, poivrade

Poularde aux écrevisses 23,00 €

Sauce Nantua

Canard aux épices 22,00 €

Saveurs d'automne

Filet de bœuf Simmental 26,00 €

Façon Rossini

Mini chapons farcis (6 pers)

Marrons 21,00 €

Foie gras 23,00 €

Truffes 25,00 €

Truffes / foie gras 26,00 €

Tous nos chapons sont accompagnés de chicons, poires confites, aïelles et mousseline de rave.



Envoyez vos commandes à fetes@traiteur-jaspar.be



Grégory Gaspar

TRAITEUR

Bûches de Noël (4 pers)

Enjoy 22,00 €

Chocolat lait, passion, biscuit Misérable

Moka 22,00 €

Biscuit café, crème Moka, feuillantine

Glamour 22,00 €

Mousse lait d'amandes, fruits rouges, Génoise

Carrément Chocolat 22,00 €

Mousse et biscuit au chocolat, feuillantine

Merveilleux (sans gluten) 22,00 €

Meringue, crème fraîche, chocolat lait et ganache

Kyoto 22,00 €

Biscuit saveurs du Japon, mangue, passion, yuzu

Entremets Nouvel An (4 pers)

Glamour 22,00 €

Mousse lait d'amandes, fruits rouges, Génoise

Carrément chocolat 22,00 €

Mousse et biscuit au chocolat, feuillantine

Saint Honoré Caramel 22,00 €

Feuilletage, crème vanille, choux et crème caramel

Eclipse 22,00 €

Mousse au lait caramel, crème brûlée, feuillantine

Kyoto 22,00 €

Biscuit saveurs du Japon, mangue, passion, yuzu

Chocpearls by Alexandre Bourdeaux

Au choix, 9,00 € (100 gr)

Noisettes Gianduya Salé

Noisettes du Piémont, gianduja croquant et fleur de sel

Explosion café

Grains de café Arabica, chocolat fondent soufflé

Croustillantes amandes dorées

Amandes caramélisées, chocolat Gold

Cranberries fruits rouges

Canneberges, chocolat marbré aux fruits rouges



Commandes à fetes@traiteur-jaspar.be

Réveillon de Noël : 20 décembre au plus tard

Réveillon de Nouvel an : 27 décembre au plus tard

Enlèvement le 24/12 et le 31/12
de 11h00 à 15h00 au «GARAGE»

13, route de Marche à Bastogne