

TAKE AWAY SPÉCIAL FÊTES

SAMEDIS : 24 & 31 DÉCEMBRE

DIMANCHES : 25 DÉCEMBRE & 1^{ER} JANVIER

UNIQUEMENT SUR COMMANDE - ENLÈVEMENT DE 10:00 À 17:00

ENTRÉES

- ~ Huîtres gratinées à la Timmermans Oude Gueuze (6 pièces) € 18,00
- ~ Canneloni de saumon mariné au Oak Gin Waterloo et chèvre frais, pickels de concombre, toast suédois € 14,50
- ~ Terinne de foie gras marbrée au canard fumé et gelée à la Waterloo Red Cherry, chutney de figes et brioche (75 gr) € 26,50
- ~ Bisque de homard, croquant de céleri rave, chantilly au foie gras € 10,00
- ~ Croquettes aux crevettes grises, pesto de roquette (60 gr/pièce) € 7,75
- ~ Fondu au fromage de Herve et à la Timmermans Lambicus Blanche (60 gr/pièce) € 7,75
- ~ 1/2 homard (500/600gr) gratiné au beurre de crevettes grises € 35,00
- ~ Coquilles Saint-Jacques gratinées, fondue de poireaux et beurre de crevettes grises (3 pièces) € 16,50
- ~ Noix de Saint-Jacques, mousseline de butternut, fèves des marais, sauce curry rouge (3 pièces) € 25,50

PLATS

- ~ Filet de biche, poire pochée aux aïelles, mousseline de céleri aux éclats de châtaignes, chicon braisé, sauce Grand Veneur à la Gordon Xmas € 34,00
- ~ Filets de sole limande farcis aux écrevisses, poireaux confits, sauce vin blanc et Noilly Pratt, coulis de betterave € 21,75
- ~ Suprême de Coucou de Malines au foie gras, poêlée de petites racines, gratin de pommes de terre au fromage raclette, sauce à la bière Waterloo Blanche € 19,50
- ~ Pavé de cabillaud poché au beurre de ferme, purée de patate douce au pesto rouge, fèves des marais, crumble de jambon Serrano € 27,50



ENTRÉES

- ~ Scampis à l'indienne (non piquants) (6 pièces) € 18,50
- ~ Croquettes au parmesan (2 pièces) € 9,75

PLATS

- ~ Cordon bleu de dinde sauce aux champignons, tagliatelles € 10,50
- ~ Cabillaud poché, purée de pommes de terre, coulis de tomates, épinards € 15,50

COMMANDES UNIQUEMENT SUR PLACE ET MIN 48H À L'AVANCE DE LA DATE DE L'ENLÈVEMENT.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :
WWW.BRASSERIEDEWATERLOO.BE
OU +32(0)2 655 62 62



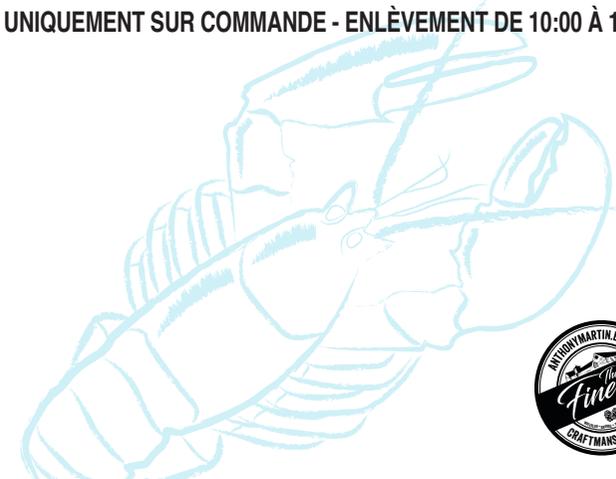
NOTRE BANC D'ÉCAILLER

TAKE AWAY SPÉCIAL FÊTES

SAMEDIS : 24 & 31 DÉCEMBRE

DIMANCHES : 25 DÉCEMBRE & 1^{ER} JANVIER

UNIQUEMENT SUR COMMANDE - ENLÈVEMENT DE 10:00 À 17:00



NOTRE BANC D'ÉCAILLER

HUITRES

	3 pièces	6 pièces
~ Huîtres boudeuses	€ 6,25	€ 12,50
~ Huîtres creuses normandes n°3	€ 9,40	€ 18,75
~ Huîtres creuses Gillardeau n°4	€ 13,25	€ 26,50
~ Huîtres plates Zélande 000	€ 12,00	€ 24,00
~ Huîtres plates Belon n°3	€ 10,90	€ 21,75
~ Huîtres Fines de Claires n°3	€ 9,00	€ 18,00
~ Plateau huîtres (3 boudeuses / 3 normandes / 3 belons / 3 Zélande)		€ 36,00

COQUILLAGES

~ Bulots gros - 120gr	€ 9,50
~ Bigorneaux - 120gr	€ 12,00
~ Moules Jumbo parquées - 12pces	€ 9,75
~ Palourde grosse par pièce	€ 1,95
~ Clams moyen par pièce	€ 3,80



CRUSTACÉS

~ Homard (500gr - 600gr)	€ 55,00
1/2 Homard	€ 28,00
~ Tourteau (500gr- 600gr)	€ 24,00
1/2 Tourteau	€ 12,50
~ Gambas 13/15 par pièce	€ 3,25
~ Langoustine 16/20 par pièce	€ 5,75
~ Portion crevettes grises non épluchées - 120gr	€ 10,50
~ Crevette crystal grande latine 20/30 par pièce	€ 3,50
~ Portion crevettes bouquet (roses petites)	€ 12,50

PLATEAUX 1CVT

~ Plateau crustacés • € 49,00

1/2 tourteau, 2 langoustines, 2 gambas, 3 crevettes crystal, crevettes grises, bulots 60gr, bigorneaux 60gr

~ Plateau MSJ • € 79,00

1/2 homard, 3 normandes, 3 belons, 1 langoustine, 1 gambas, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 1 clams, 3 palourdes, 3 moules

~ Plateau de l'écailler • € 89,00

1/2 homard, 1/2 tourteau, 2 normandes, 2 belons, 2 boudeuses, 2 crevettes crystal, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 1 clams, 3 palourdes, 3 moules

PLATEAUX 2CVTS

~ Plateau crustacés • € 98,00

2x1/2 tourteau, 4 langoustines, 4 gambas, 6 crevettes crystal, crevettes grises, bulots 60gr, bigorneaux 60gr

~ Plateau MSJ • € 158,00

2x1/2 homard, 6 normandes, 6 belons, 2 langoustines, 2 gambas, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 2 clams, 6 palourdes, 6 moules

~ Plateau de l'écailler • € 175,00

2x1/2 homard, 2x1/2 tourteau, 4 normandes, 4 belons, 4 boudeuses, 4 crevettes crystal, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 2 clams, 6 palourdes, 6 moules

COMMANDES UNIQUEMENT SUR PLACE ET MIN 48H À L'AVANCE DE LA DATE DE L'ENLÈVEMENT.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :
WWW.BRASSERIEDEWATERLOO.BE
OU +32(0)2 655 62 62

Menu du Réveillon

31 DÉCEMBRE 2022

€69,50/PP

Amuse-bouche :

Tartare de Saint-Jacques, vinaigrette yuzu, avruga, salade de cress

Ravioles de faisan aux morilles, épinard, béarnaise homardine

Consommé de langoustines, fèves des marais, espuma à la bière de Waterloo

Filet de biche, mousseline de butternut aux agrumes, céleri rave confit, choux de Bruxelles, pommes de terre amandine, sauce à la Gordon XMas

ou

Dos de cabillaud poché à la Maredret Triplus, mousseline de butternut aux agrumes, céleri rave confit, choux de Bruxelles, pommes de terre amandine

Cœur de Nouvel-An

INFOS ET RÉSERVATIONS :
+32 (0)2 655 62 62
WWW.BRASSERIEDEWATERLOO.BE

Les prix sont tva inclus. Ne pas jeter sur la voie publique.