

TAKE AWAY SPÉCIAL FÊTES

DIMANCHES : 24 & 31 DÉCEMBRE

LUNDIS : 25 DÉCEMBRE & 1^{ER} JANVIER

UNIQUEMENT SUR COMMANDE - ENLÈVEMENT DE 10:00 À 16:00

ENTRÉES

- ~ Fondu au fromage de Herve, salade de poires au sirop de Liège (65 gr/pièce) € 6,75
- ~ Croquettes aux crevettes grises, pesto de roquette, céleri frit (65 gr/pièce) € 7,75
- ~ Maki de saumon mariné au Waterloo Oak Gin, chèvre frais, pickels de concombre, wakamé € 12,50
- ~ Bisque de homard, raviole wantan de scampi € 12,00
- ~ Huîtres à gratiner, sabayon à la bière Waterloo Triple Blonde (6 pièces) € 18,00
- ~ Truffe de foie gras aux graines de pavot et gelée à la Waterloo Red Cherry, confiture d'oignons à l'orange, brioche € 24,50
- ~ Ravioles de scampis, mousseline de butternut, fèves des marais, sauce curry rouge € 15,00
- ~ 1/2 homard (400/500gr) à gratiner au beurre de crevettes grises € 32,00

BRUNCH DE NOËL LE 25 DÉCEMBRE
BRUNCH DE NOUVEL AN LE 1^{ER} JANVIER

**N'oubliez pas de commander vos
DESSERTS CHEZ NOTRE BOULANGER
BRASSICOLE DU SITE DE LA FERME DE
MONT-SAINT-JEAN :
LAURENT DUMONT
+32(0)2 218 59 01**

PLATS

- ~ Filet de biche, poire pochée aux aïelles, mousseline de céleri aux éclats de châtaignes, chicon braisé, sauce Grand Veneur à la Gordon Xmas € 29,50
- ~ Filets de sole farcis aux champignons, poireaux confits, sauce vin blanc, coulis de betterave € 29,50
- ~ 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 € 22,50
- ~ Dos de cabillaud poché au beurre de ferme, purée de patates douces au pesto rouge, fèves des marais, crumble de jambon Serrano € 29,50

Plats enfants

ENTRÉES

- ~ Scampis à l'indienne (non piquant) 4 pièces € 14,50
- ~ Croquettes au parmesan 2 pièces € 9,75

PLATS

- ~ Cordon bleu de dinde sauce champignons, croquettes de pommes de terre € 12,50
- ~ Cabillaud poché, purée de pommes de terre, coulis de tomates, épinards € 23,00

COMMANDES VIA CE CODE :
(POSSIBILITÉ DE COMMANDER
ÉGALEMENT SUR PLACE)
**MIN 48H AVANT 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

DIMANCHES : 24 & 31 DÉCEMBRE

LUNDIS : 25 DÉCEMBRE & 1^{ER} JANVIER

UNIQUEMENT SUR COMMANDE - ENLÈVEMENT DE 10:00 À 16:00

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 - 150gr	€ 9,50
~ Bigorneaux gros - 120gr	€ 12,00
~ Moules Jumbo parquées - 12pcs	€ 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 (400gr- 600gr)	€ 24,00
1/2 Tourteau	€ 12,50
~ Gambas 13/15 par pièce	€ 3,25
~ Langoustine 8/12 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 1CTS

- ~ **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 2CTS

- ~ **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 VIA CE CODE :
(MIN 48H AVANT LA DATE DE
L'ENLÈVEMENT. / POSSIBILITÉ DE
COMMANDER ÉGALEMENT SUR
PLACE).



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

MENU DU RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2023

€95,00/PP

Amuse-bouches :

Bigorneaux / toast au saumon mariné au Waterloo Oak Gin / huîtres gratinées au sabayon à la Waterloo Blanche

Truffe de foie gras aux graines de pavot, gelée à la Waterloo Red Cherry, confiture d'oignons à l'orange et piments d'Espelette, brioche

Noix de Saint-Jacques au beurre de caviar, palets de céleri rave confit, crumble betterave chorizo

Filet de biche, aumônière de chou vert à la duxelle de champignons sauvagés, mousseline de butternut aux éclats de châtaignes, jus à la Gordon Xmas et airelles sauvages ou

Filets de sole farcis aux champignons, poireaux confits, sauce vin blanc, coulis de betterave

Dessert de circonstance by Laurent Dumont

MENU ENFANTS (<14 ANS) €45,00/PP

Tomate mozzarella & jambon cuit à l'os

Scampis à l'indienne (non piquant)

Suprême de Coucou de Malines, compôte de pommes et abricots, croquettes de pommes de terre

Dessert de circonstance

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

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