

## Traiteur Vincent

Rue du Pavillon ,1

6460 Chimay

tel : 060/41.11.21

Fax : 060/51.39.28

[traiteur.vincent@skynet.be](mailto:traiteur.vincent@skynet.be)

[www.traiteurvincentchimay.be](http://www.traiteurvincentchimay.be)

### Entrée froide ou chaude au choix :

- Scampis à l'ail → 5 €
- Cassolette de poissons → 5 €
- Coquille St Jacques → 6 €
- Filet de faisan sauvage aux champignons des Bois → 10 €
- Suprême de Pintadeau aux petits légumes → 8 €
- Feuilleté de riz de veau aux champignons → 8 €
- Feuilleté de petits gris de Seloignes à l'ail → 6 €
- Langue de Bœuf → 6 €
- Assortiment de poissons fumés (saumon, elbot, maquereau, truite) → 7 €
- Duo de foie gras et magret de canard → 10 €
- ½ caille fumée et jambon de parme sur salade → 7 €
- Jambon de parme, de sanglier accompagnée de frisée → 6 €
- Aumônière de saumon fumé, maquereaux aux poivres → 7 €
- Duo de terrine de gibier et confiture d'oignons et toast → 6 €
- Filet de sole sauce Nantua → 7 €
- Tagliatelles au saumon cuit et fumé → 7 €
- Noix st jacques aux petits légumes → 8 €
- Magret de canard fumé, confiture d'oignon et frisée → 6 €
- Duo de pâté de gibier ou de campagne, confiture d'oignon et frisée → 5 €
- Saumon Belle-Vue (saumon cuit, œuf Mimosa, salade et sauce) → 6 €
- Mousse de poisson au choix, tomate crevettes et crudités → 6 €
- Scampis à l'ail (6 par personne) → 6 €
- Pavé de saumon à la Normande → 6 €
- Cuisses de grenouille à l'ail → 7 €
- Toast aux champignons des bois → 6 €
- Crêpes forestières → 6 €

### Potage au choix : 2 €/personne

- Crème de cresson au Boursin
- Velouté de champignons au Pesto
- Velouté de choux fleur au gruyère
- Crème d'asperges au fromage de Chimay
- Crème de tomates, potiron
- Crème de chicon basilic

**Plat accompagné d'un légume, d'un féculent et d'une sauce au choix :**

- Rôti de porc sauce chasseur → 9 €
- ½ pintadeau sauce au choix → 8 €
- Magret de Canard → 12 €
- Coquelet sauce au choix → 11 €
- Couronne de Biche → 15 €
- Civet de Marcassin → 11 €
- Gigue de chevreuil → 15 €
- Pavé de dinde → 11 €
- Caille farcie au foie gras → 11 €
- Pigeon sauvage ou ramier → 16 €
- Suprême de Faisan → 15 €
- Magret de canard → 13 €
- Filet de lièvre sauvage → 17 €
- Longe de marcassin → 13 €
- Filet pur de porc → 11€
- Tournedos de bœuf → 12 €
- Blanc de poulet → 9 €
- Gigot d'agneau, croquettes et flageolets → 11 €
- Couronne d'agneau, pommes dauphines et chicon cuit → 13€

**Légume au choix :**

- Carotte au thym
- Taille de carotte
- Fagot d'haricots verts
- Fagot d'asperges
- Chicon cuit
- Choux fleur cuit
- Brocolis
- Fagot de légumes

**Sauce au choix :**

- Chasseur
- Champignons crème
- Poivre vert
- Crème de pleurote
- Morilles au porto
- Fruits des Bois
- Moutarde + miel

**Féculent au choix :**

- Croquette Maison
- Pomme amandine
- Pomme de terre au lard
- Gratin Dauphinois maison
- Purée de brocolis ou de carotte
- Pomme de terre duchesse