

## ENTRÉE FROIDE

---

- Roulade de saumon à la ricotta et poires caramélisées. **13.90**
- Jambon de parme aux légumes grillés. **13.00**
- Terrine de fois gras et son confit d'oignons. **15.75**
- Demi homard en Bellevue et sauce cocktail au whisky. **18.50**
- Duo de terrine de gibier et sa compotée d'oignons. **13.75**
- Mozzarella di bufala farcie aux légumes. **12.50**

## ENTRÉE CHAUDE

---

- Saint Jacques poêlées et sa fondue de carottes. **16.90**
- Scampis poêlées à la crème de mascarpone et pommes granny. **14.90**
- Lasagne au saumon fumé courgettes et crème de parmesan. **13.75**
- Briouates de poulet et amandes grillées. **12.00**
- Demi homard à l'armoricaine. **18.00**
- Ravioles végétariennes. **13.50**

## POTAGE

---

- Bisque de homard (0,5L). **12.00**
- Velouté de potiron. **5.00**

## PLAT

---

- Civet de biche, pommes aux airelles, mousseline de céleri rave & pommes croquettes. **16.25**
- Filet de biche en médaillon sauce porto, pleurotes à l'ail & pommes grenailles. **20.75**
- Filet de pintadeau, sauce Pitivier & pommes rostis. **14.50**
- Magret de canard, sauce pin d'épice, chicons braisés & gratin dauphinois. **16.50**
- Filet de saumon, sauce curry et granny smith, tomate au four & pommes tournées. **19.90**
- Tajine de canard aux figues. **18.90**

## MENU ORIENTAL **42.00**

---

Briouate de poulet

ou

végétarien

Tajine de veau aux pruneaux  
amandes grillées

Assortiment de  
pâtisseries marocaines

## MENU

29.50

Assiette de saumon fumé

ou

Terrine de gibier et son confit d'oignons

Nonette de pintadeau, pommes aux airelles et gratin dauphinois

ou

Filet de sole limande, sauce hollandaise, pommes croquettes et carottes glacées

Gâteau au chocolat

ou

Bavarois

## MENU ENFANT

- Saumon fumé 9.50
- Assiette de jambon de parme 8.50
- Filet de volaille, compote & croquettes 11.00
- Filet de sole limande 12.00

## BUFFET FROID

28 /PERS.

MINIMUM 15 PERSONNES

Saumon Bellevue, tomate crevette, terrine de poisson, saumon fumé, pêche au thon. Pain de viande, mi cuit de bœuf, terrine de gibier, jambon italien, filet de porcelet, féculents et crudités.



Découvrez nos différentes formules et menus pour égayer vos fêtes de fin d'année

Réservations: [info@pitivierevents.be](mailto:info@pitivierevents.be) - 0470/97.39.19

Confirmation des réservations avant le 18/12 pour Noël et le 25/12 pour le nouvel an. Confirmation dès 60% d'acompte. Enlèvement au Pitivier avant 18H.