

## Prix menu

MENU 39,70€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

MENU 49,70€

2 entrées, 1 plat et 1 dessert

MENU ENFANT 23,50€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

\* Supplément de 3,80€

*Un cadeau pour votre  
fidélité*

100€ d'achat ?

1 bouteille de vin offerte

150€ d'achat ?

1 bouteille de Cava offerte

250€ d'achat ?

1 bouteille de Champagne offerte

*Merci !*

FACEBOOK



INSTAGRAM



SITE WEB

<https://www.la-romance.be>

## La Romance

Pour vos fêtes de fin d'année !

### COMMENT COMMANDER ?

Commande UNIQUEMENT par SMS au  
0498/47.37.45

- Nom, Prénom
- Votre Commande
- Heure souhaitée de l'enlèvement

Vous recevrez une confirmation que nous avons  
bien reçu celle-ci.

PAS de confirmation, PAS DE COMMANDE

### QUAND COMMANDER ?

Passez votre commande avant :

- 21 décembre - Réveillon de Noël
- 28 décembre - Réveillon du Nouvel An

### OU ?

Enlèvement au Restaurant La Romance

### A QUELLE HEURE ?

- Le 24 décembre entre 10h00 et 15h00
- Le 31 décembre entre 10h00 et 15h00

### PAIEMENT ?

La totalité de votre commande sera à payer le  
jour de l'enlèvement

## Plateaux Fruits de mer

### Plateau de fruits de mer – 2 pers

Homard, gambas, huîtres, crevettes royales, langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes grises, sauces froides et vinaigre à l'échalote

98,50€

### Plateau de poissons – 2 pers

Saumon fumé, saumon Bellevue, saumon Gravlax, elbot fumé, terrine de poissons, pêches au thon, tomates au crabe, salade, sauces froides, citron et beurre.

57,50€

## Planche apéritive

Assortiment de nos différentes préparation maison  
Foie gras, terrine, saumon, charcuteries,

Pour 2 personnes – 25€

Pour 4 personnes – 45€

## Nos Plats Traiteurs

### Choucroute Royale – 18,70€

Saucisse de Frankfort, krakowska, saucisse polonaise, Kessler, lard braisé et purée

### Choucroute de la Mer – 19,70€

Cabillaud, saumon, gambas, beurre blanc et purée

## Autres Envies?

N'hésitez pas à consulter notre brochure traiteur  
sur [www.la-romance.be](http://www.la-romance.be)

## Les Entrées

Saint-Jacques rôtie – 15€  
Crèmeux de butternut à la truffe

Trio de saumon – 15€  
fumé, Bellevue et Gravlax maison, sauce cocktail,  
toast et citron

Croquettes de crevettes maison – 15€  
2 pièces

6 huîtres n°3 fines de claire – 15€  
vinaigre à l'échalote et citron

Gratin de scampis aux petits légumes – 15€  
crème bisquée

Terrine de gibier maison – 15€  
fruits confits, confits et toast

Soupe de poissons – 15€  
maison et garnitures – 1L

Bisque de crevettes – 15€  
maison et garnitures – 1L

Médaillon de foie gras – 15€  
de canard wallon, chutney et pain brioché

## Les Desserts

Bûchette tropicale – 8€  
coco, croustillant chocolat blanc et compotée  
exotique

Bûchette au chocolat – 8€  
chocolat, croustillant caramel et pop corn

## Les Plats

Civet de marcassin façon grand-mère – 20€  
croquettes

\*Magret de canard à la mangue – 25€  
légumes chauds et pommes de terre grenailles

\*Linguines à la bisque – 25€  
aux petits légumes, Saint Jacques rôties et scampis

Ballotine de volaille au chorizo – 20€  
Crème de poivrons et pommes de terre rissolées

Boudin de saumon aux scampis – 20€  
crème Tartufata, légumes chauds et purée

\*Demi homard Bellevue – 25€  
cocktail maison

Rumsteak d'agneau, jus ailé – 20€  
garniture de légumes et gratin dauphinois

\*Filet de biche sauce grand veneur – 25€  
légumes chauds, poire au vin et purée

## Menu Enfant

\* Croquette de fromage  
Pêche au thon

Filet de poulet  
compote et croquettes

Filet de cabillaud  
carottes et purée \*

Mousse chocolat  
Bûchette Kinder Bueno