



LE RESTAURANT

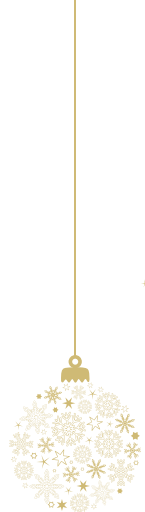
ROYAL BERCUIT GOLF CLUB

## MENU TRAITEUR Fêtes de fin d'année 2025

**MENU : 47€ / PP**

Au choix, une entrée et un plat  
- accompagnement

+ dessert : +10€



## INFOS



Voici quelques petits renseignements pratiques  
pour passer vos commandes :

**POUR LA NOËL** (24 et 25 décembre)  
merci de nous communiquer votre commande  
au plus tard pour le 19 décembre 2025

**POUR LE NOUVEL AN** (31 décembre et 1 janvier)  
merci de nous communiquer votre commande  
au plus tard pour le 26 décembre 2025

Les commandes "Last Minute" seront acceptées selon la disponibilité

Contactez-nous par téléphone : 0491 37 87 61  
Ou par de préférence par email : [julien@lerestaurantdubercuit.be](mailto:julien@lerestaurantdubercuit.be)

### LES ENLÈVEMENTS SE FERONT

Le mercredi 24 décembre de 12h00 à 18h00

Le jeudi 25 décembre de 11h00 à 13h00

Le mercredi 31 décembre de 12h00 à 18h00

Le jeudi 1 janvier de 11h00 à 13h00

---

N'hésitez pas à nous contacter pour l'organisation de vos  
événements privés ou professionnels, sur place ou à domicile.



## CLASSIQUES

Foie gras au torchon (Porto blanc et cognac)	100 g - 15€
Saumon fumé Ecossais - maison Danny K Tess	100 g - 14€
Magret de canard séché au poivre noir	100 g - 10€
Demi Homard Belle Vue	400 g - 32€
Demi Homard grillé aux petits légumes	400 g - 32€



Pâté en croûte canard & foie gras, confit d'oignons, figue rôtie	20€
---	-----

## ENTRÉES



Ravioles de homard, sauce vin blanc safranée, légumes croquants	22€
Noix de St-Jacques snackées, fenouil confit, beurre à l'orange	22€
Gravlax saumon Maison Danny K Tess, moutarde suédoise	20€
Tataki de thon rouge, gingembre & citronnelle, pak-choï, edamame frits	21€
Carpaccio de biche, vinaigrette au Syrah, pomme verte & croquants de noisette	21€



## PLATS

Filet pur de biche, jus fumé	29€
Suprême de Pintadeau farci au foie gras, sauce Morilles	28€
Râble de Lièvre, réduction au vin rouge	27€
Filet de Bar cuit sur peau, sauce Porto Ruby	28€
Ballottine de Lotte et chorizo, bisque safranée	29€



## ACCOMPAGNEMENTS\*

Risotto aux champignons des bois
Gratin dauphinois, pommes airelles et chicons confits
Poêlée de légumes de saison et écrasé de pommes de terre



*\* Les plats principaux avec un accompagnement  
au choix compris dans le prix*

## DESSERTS

Bûchette (1p.) Selection by Ducobu	12,00 €
------------------------------------	---------

### ▪ DUO DE CHOC

Mousse au chocolat noir, crémeux vanille,  
caramel liquide, croustillant praliné



### OU

### ▪ HIMALAYA

Dacquoise noisettes, mousse vanille,  
crémeux à la passion et crémeux la mangue

