



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

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 aïrelles 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	●