

Traiteur
Frédéric Tossens

Menu des Fêtes 2025-26

www.traiteur-tossens.be

Rue Joseph Muller,1
4608 Warsage
Tel : 04/376.60.22
GSM : 0475/89.25.20

Date limite pour vos commandes :
Noël : **le dimanche 14/12/25**
Nouvel an : **le dimanche 21/12/25**

!!! Commandes **uniquement** par
téléphone ou directement au
magasin.

Tel : 04/376.60.22
GSM : 0475/89.25.20



Entrées froides

| | |
|--|--------|
| ❖ Délice de crabe, biscuit croquant aux graines, gelée de pommes | 16.20€ |
| ❖ Petit dôme au fromage frais, saumon fumé et aux herbes | 14.90€ |
| ❖ Saumon caramélisé à l'orientale et sa garniture | 14.90€ |
| ❖ Mini-terraine de volaille aux pruneaux, garniture d'hiver | 10.90€ |
| ❖ Le traditionnel foie gras d'oie et son confit d'oignons | 15.99€ |

Entrées chaudes

| | |
|--|--------|
| ❖ Croustillant de scampis aux épinards et aux girolles, sauce vin blanc* | 12.90€ |
| ❖ Saint-Jacques à la crème de potimarron, bacon croustillant* | 12.90€ |
| ❖ Petit weck de canard confit à la crème de navets* | 11.90€ |
| ❖ Ravioles aux cèpes et foie gras, bouillon asiatique* | 13.50€ |
| ❖ Bar poêlé à la bisque de homard* | 16.50€ |
| ❖ Tarte fine de boudin blanc aux pommes et oignons caramélisés | 10.90€ |

Plats principaux

| | | |
|---|--|--------|
| ❖ Roulé de lapin au romarin (sauce au choix) | - crème de cassis - à la moutarde | 13.90€ |
| ❖ Caille farcie au foie gras, sauce aux morilles | | 16.90€ |
| ❖ Rôti de biche, noix caramélisées, sauce diable | | 14.90€ |
| ❖ Civet de biche à la façon du chasseur | | 13.90€ |
| ❖ Tournedos de bœuf <i>Brassica</i> , sauce aux truffes | | 16.90€ |
| ❖ Emincé de dinde aux airelles | | 11.90€ |
| ❖ Magret de canard (sauce au choix) | - à l'orange - crème poivre vert - aux cerises | 13.90€ |
| ❖ Lotte à l'Armoricaine* | | 18.50€ |
| ❖ La classique chaudrée de saumon aux crustacés et aux légumes* | | 16.90€ |
| ❖ La choucroute du Nouvel An (uniquement le 31/12) | | 13.90€ |

(Choucroute préparée, ½ jambonneau, 1 saucisse fumée, 1 Frankfort, polonais, purée)

Accompagnements

| | |
|---|-------|
| ❖ Gratin dauphinois | 3.99€ |
| ❖ Pommes duchesses | 2.95€ |
| ❖ Brochettes de pommes de terre au lard et au laurier | 3.50€ |
| ❖ Croquettes fraîches (6 pièces) | 2.90€ |
| ❖ Assortiment de légumes du chef | 4.50€ |

(Fagot aux 3 légumes, palet aux épinards, trio de carottes confites)

*Une caution de 2€ vous sera demandée pour chaque plat en porcelaine ou en verre.

Convivialité et Partage

Nos plateaux :

| | |
|---|-------------|
| ❖ Fondue (300gr/pers) | 10.50€/pers |
| ❖ Pierrade (300gr/pers) | 10.50€/pers |
| ❖ Pierrade – raclette (400gr/pers) | 12.99€/pers |
| ❖ Raclette – charcuteries fumées (400gr/pers) | 14.50€/pers |

Gibiers frais ou poissons frais sur commande

| | |
|--------------------|---------------|
| ❖ Magret de canard | ❖ Huîtres |
| ❖ Volailles | ❖ Saumon |
| ❖ Biches | ❖ Saumon fumé |
| ❖ Marcassin | ❖ ... |
| ❖ Dinde | |
| ❖ ... | |

Prix sur demande en fonction du prix du marché

La Choucroute du Nouvel An

| | |
|------------------------------|--------|
| ❖ La choucroute du Nouvel An | 13.90€ |
|------------------------------|--------|

(Choucroute préparée, ½ jambonneau, 1 saucisse fumée, 1 Frankfort, polonais, purée)

Terminez ou commencez l'année avec gourmandise grâce à notre **choucroute traditionnelle**, un plat généreux et réconfortant qui célèbre les saveurs authentiques de l'hiver.

Préparée avec le plus grand soin, elle s'accompagne d'un **demi-jambonneau tendre et parfumé**, d'une **saucisse fumée au goût affirmé**, d'une **saucisse de Francfort fondante**, et du **saucisson polonais**, pour un équilibre parfait entre caractère et douceur.

Le tout est servi avec une **purée de pommes de terre onctueuse**, pour une touche de douceur et de gourmandise.

Une choucroute festive, symbole de **tradition et de convivialité**, idéale pour partager un moment chaleureux et savoureux en toute simplicité.

Merci de choisir nos services et de nous accorder votre confiance.

Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement.





Traiteur
Frédéric Tossens

Joyeuses Fêtes

Chers clients, un grand merci pour votre confiance et votre fidélité.
C'est un vrai bonheur de vous accompagner dans vos repas de fête. Que ces moments gourmands illuminent vos célébrations et annoncent une année 2026 pleine de joie et de réussite !

Date limite pour vos commandes :

Noël : **le dimanche 14/12/25**

Nouvel an : **le dimanche 21/12/25**

!!! Commandes **uniquement** par
téléphone ou directement au
magasin.

Tel : 04/376.60.22

GSM : 0475/89.25.20

