

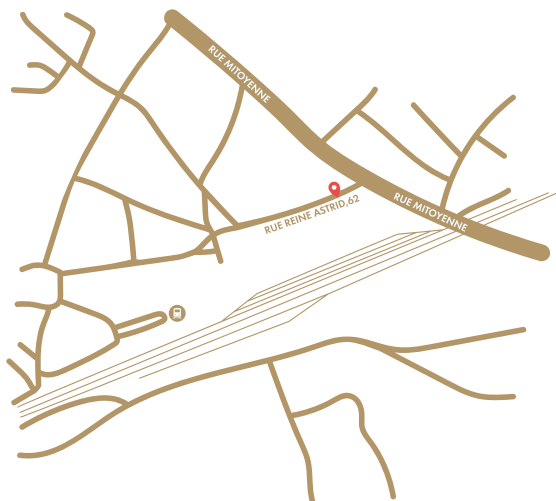


ÉLAN D'ÉLINE
PRÉSENTE SES

Repas de Fêtes



2023



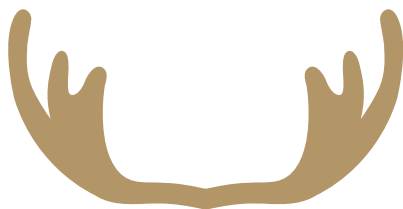
**RÉSERVATION
UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE**

☎ 0474 11 69 51

Réservation *au plus tard* le 19/12 Noël
et le 26/12 *Nouvel An*

PAIEMENT
Sur place à l'enlèvement
Bancontact ou espèces

POINT DE RETRAIT
📍 Rue Reine Astrid 62 - 4840 Welkenraedt
24/12 & 31/12
Entre 10h et 14h



ÉLANDÉLINE
MA CUISINE POUR VOUS

MENU KIDS

CROQUETTE DE FROMAGES

Salade garnie

NUGGETS DE VOLAILLE JAUNE MAISON

Purée de pommes de terre/Compote/Ketchup

BROWNIES AU CHOCOLAT



17.50

REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



ÉLANDÉLINE

**LES PLATS D'ÉLANDÉLINE
DISPONIBLES 24H/24 ET 7J/7 ?**

**C'EST POSSIBLE GRÂCE À NOS
DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PLATS!**

RENDEZ-VOUS

**RUE DE L'ÉGLISE, 24 À WELKENRAEDT
(SUR L'ESPLANADE DE L'IMMEUBLE CHARLEMAGNE)**

**RUE HAISSE, 7 À MORTIER
(ENTRE LE CAFÉ ET L'ÉCOLE).**

**RUE DE LIÈGE, 52 À LONTZEN
(DEVANT SCHREIBER - CHAPITEAUX)**



**POUR SUIVRE TOUTES LES ACTUALITÉS,
RENDEZ-VOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK**

« LE DISTRI - ÉLANDÉLINE »



**DÉCOUVREZ NOTRE SHOP EN LIGNE
EN TÉLÉCHARGEANT L'APPLICATION ÉLANDÉLINE
SUR VOTRE SMARTPHONE
OU SUR WWW.ELANDELINE.BE**

La carte des Fêtes

 VÉGÉTARIEN

Les mises en bouche

MOUSSE DE CHOU-FLEUR

gelée coriandre-orange, pickles de romanesco, pignons de pin

RILLETTES DE PORC AUX POIVRES

sur un blini maison au romarin, crème de moutarde

ROULADE D'AIGLEFIN FUMÉ MAISON

mousse de raifort, spaghetti de courgettes, menthe

TARTARE DE VEAU MI-CUIT

mozzarella, tomates séchées, roquette, balsamique

CROQUETTE DE FROMAGE DE HERVE

pipette de sirop de Liège

BISQUE DE HOMARD

bâtonnet feuilleté & chair d'écrevisses

PAPILLOTE DE SCAMPIS

sauce curry Thaï, julienne de pois gourmands

BURGER DE GIBIER

aux airelles & comté

CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS DES BOIS

reblochon, potimarron, noix & miel

À LA PIÈCE > 2.⁶⁰_{/PIÈCE}

À PARTIR DE 10 > 2.⁵⁰_{/PIÈCE}

À PARTIR DE 20 > 2.⁴⁰_{/PIÈCE}

Les incontournables

SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE.....

Fumé dans notre atelier

7.⁵⁰

PAR 100GR

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AUX POMMES.....

12.⁵⁰

PAR 100GR

BISQUE DE CRUSTACÉS.....

18.⁰⁰

PAR LITRE



1-2

Les entrées

-  3 **SAUMON D'ÉCOSSE (FUMÉ DANS NOTRE ATELIER)**----- **16.50**
+1€
Tartare de thon/Brunoise de mangue, concombre & passion/Gel yuzu-gingembre/Edamame/Sésame noir
-  4 **TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AUX POMMES**--- **16.50**
+1€
Chutney d'oignons rouges & raisins secs/Brioche parfumée à la cannelle/Jeunes pousses & vinaigrette balsamique
-  3 **DEMI HOMARD FROID PRÉDÉCORTIQUÉ**----- **21.50**
+7€
Rémoulade de céleri aux pommes/Duo de sauces froides maison/Mesclun citronné
-  10 **PAPILLOTE DE CIVET DE BICHE**----- **14.50**
EN FEUILLE DE CHOU-----
Légumes d'hiver/Oignons grelots poêlés/Pomme aux airelles
-  5-6 **RAVIOLES AU POTIMARRON & TRUFFE**----- **12.50**
Crème de potimarron au chèvre doux/Dés de butternut poêlés/Champignons bruns grillés/Fruits secs torréfiés

Les plats

-  10 **STEAK DE BICHE**----- **22.50**
+1€
Jus de gibier façon bordelaise/Tatin de poires/Mousseline de butternut
-  6-8-12 **BALLOTINE DE PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS**.. **20.50**
+1€
Crème de cèpes/Potimarron à l'huile de noix/Fondue de poireau
-  9-11 **MAGRET DE CANARD SAUVAGE**----- **22.50**
+1€
Cuisse confite/Jus à l'orange & cassonade brune
Chicon braisé/Figue rôtie
-  7 **FILET D'OMBLE CHEVALIER**----- **21.50**
Sauce homardine/Crevettes grises
Jardin de légumes dans sa courgette ronde
-  5-9 **STEAK DE CHOU-FLEUR AUX ÉPICES ORIENTALES**----- **17.50**
Crème de brocolis au mascarpone/Duxelles de champignons/Couscous perlé au curry & amandes effilées

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
SAUF POUR LE PLAT VÉGÉTARIEN :
GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES DAUPHINES

La choucroute de l'an neuf

(UNIQUEMENT DISPONIBLE LE 31/12)

ROYALE : ASSORTIMENT DE 5 VIANDES **19.⁵⁰**
(jambonnette, saucisse de Francfort, krakowska, lard fumé, saucisson fermier), choucroute et purée maison

CLASSIQUE : ASSORTIMENT DE 3 VIANDES **16.⁵⁰**
(jambonnette, saucisse de Francfort, krakowska), choucroute et purée maison

Les desserts

4

BÛCHETTE DE NOËL FAÇON FORÊT NOIRE **6.⁰⁰**
Mousse au chocolat / Crème Amarena  by arnaud schreiber

11

PARIS BREST DÉSTRUCTURÉ **7.⁵⁰**
Petits choux aux amandes/Ganache montée pralinée/Noisettes caramélisées/Pamplemousse

ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES **12.⁵⁰**
Fruits secs/Abricots séchés/Sirop de Liège **+5€**

Composez vous-même votre menu selon vos envies!

LES SUPPLÉMENTS ÉVENTUELS SONT ÉCRITS DANS LA CARTE,
SOUS LES PRIX

LE PETIT À PD **39.⁰⁰**
Entrée au choix, plat au choix, dessert au choix

LE GRAND À PD **50.⁰⁰**
2 entrées au choix, plat au choix, dessert au choix

LE VÉGÉTARIEN À PD **34.⁰⁰**
Entrée végétarienne, plat végétarien, dessert au choix

LE WALKING DINNER À PD **39.⁰⁰**
Assortiment de 9 mises en bouche, 1 entrée au choix, dessert au choix



ÉLANDÉLINE



Notre Sélection —des vins—

EN PARTENARIAT AVEC LE COMPTOIR DES VINS

LES BULLES

1. VINO SPUMANTE GRAN CUVÉE..... 9.⁵⁰

Extra Dry / Costaross / Vénétie

Une belle intensité en attaque, le vin est rond, souple avec des notes de fruits à chair blanche et une belle acidité en finale qui lui confère fraîcheur et longueur.

2. SAINT-PÉRAY BRUT BLANC DE BLANC..... 22.⁵⁰

Cave de Tain / Côtes du Rhône

Le vin est souple sur des notes de fleurs blanches, de pomme, de noisette pour une finale sur la fraîcheur.

LES ROUGES

10. CROZES-HERMITAGE LES HAUTS DU FIEF PARCELLAIRE..... 28.⁵⁰

Cave de Tain / Côtes du Rhône

La structure tannique est massive, concentrée mais superbement équilibrée pour une finale longue et persistante sur la mûre, les épices et des notes de moka.

11. MINERVOIS TRADITION..... 9.⁵⁰

Château Beaurivage / Languedoc-Roussillon

Au nez, des senteurs intenses de pruneaux, de griottes mûres, d'épices, de girofle, ...

En bouche, le vin est ample, onctueux avec des tanins fins et une belle finale épicée.

12. PUGLIA IGP ZINFANDEL Z..... 13.⁵⁰

Epicuro / Pouilles

La bouche propose d'intenses saveurs de prunes et de chocolat, tanins riches, présence de notes de moka vanillé, final persistant.

LES BLANCS

3. MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE LES BARBOIRES

9.⁵⁰

Domaine David&Duvallet / Loire

Au nez, des fines senteurs citronnées et de fruits à chair blanche. En bouche, l'attaque est souple avec beaucoup de fraîcheur.

4. JURANÇON ANIE D'ANGE

18.⁵⁰

Domaine Coustarret / Sud-Ouest

Le vin est rond, gras, ample, croquant, gourmand, plein de fruit avec un bel équilibre entre sucrosité et vivacité.

5. MÂCON LA ROCHE-VINEUSE

19.⁰⁰

Domaine Merlin / Bourgogne

Au nez, des senteurs de fruits blancs, pêche, poire, mêlées à des notes florales d'acacia. En bouche, le vin est frais, harmonieux et fruité.

6. CÔTES DE SAMBRE ET MEUSE AOP LES CHARRONS

19.⁰⁰

Vin du Pays de Herve / Liège

Le vin propose quelques notes légèrement fumées, une rondeur apportée par des arômes de beurre salé qui viennent apporter un bel équilibre à la vivacité d'entrée de bouche. La pomme cuite est toujours très présente, ainsi que la vanille résultant de l'élevage en barrique neuve. On note aussi une agréable touche de salinité en milieu et fin de bouche.

7. JURANÇON CONTRASTES

16.⁰⁰

Domaine Coustarret / Sud-Ouest

Une bouche ronde et tendue avec de beaux amers qui étirent le vin en longueur, tout en gardant de la légèreté et une belle tension. Des arômes de fruits exotiques typiques du Gros Manseng : ananas, litchi, fruit de la passion. Un équilibre subtil entre la fraîcheur et la concentration, très belle longueur et persistance en bouche.

8. VIN DE FRANCE MARSANNE

13.⁵⁰

Cave de Tain / Côtes du Rhône

Le vin est dynamique, sur les fleurs jaunes. Belle amplitude sur les fruits blancs et de légères notes grillées.

9. VIN ORANGE

14.⁵⁰

Cave de Tain / Côtes du Rhône

Le vin est très bien équilibré, épicé et gourmand. Les tanins sont fins et soyeux. La finale est marquée par une belle fraîcheur.