

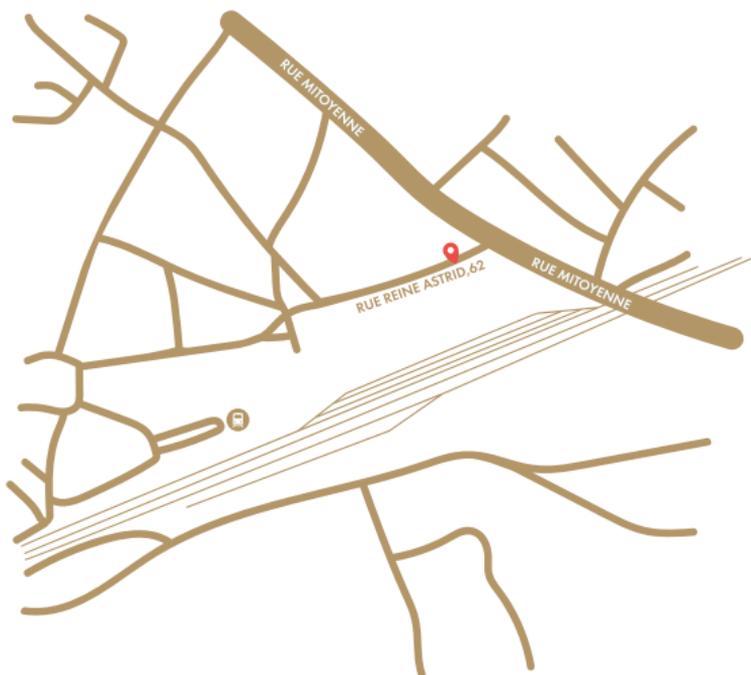


ÉLAN DÉLINE
PRÉSENTE SES



REPAS
DE
Fêtes

2024



**RÉSERVATION
UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE**

☎0474 11 69 51

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

PAIEMENT

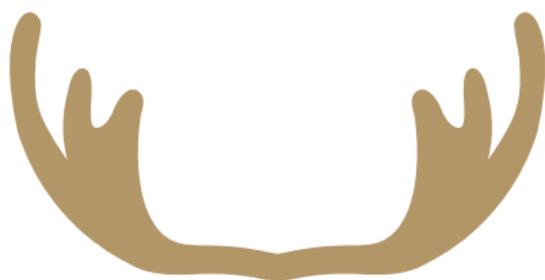
Sur place à l'enlèvement
Bancontact ou espèces

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 VOLAILLE

Salade garnie

MINI BOULETS À LA LIÉGEOISE

Purée de pommes de terre

Compote pommes-poires

MOUSSE AU CHOCOLAT

18.50



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 »

REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



ÉLANDÉLINE



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



VÉGÉTARIEN

LES MISES EN BOUCHE

ŒUF DE CAILLE FAÇON MIMOSA 

à la truffe sur son nid croustillant

ROULADE DE MAGRET FUMÉ

à la mousse de foie gras & figue

RILLETTES DE SAUMON

sur un blini à l'encre de seiche, émulsion à l'aneth

SOUPE DE POISSONS

au safran garnie de crevettes grises

MILLE-FEUILLE D'HALLOUMI 

aux poires & butternut, crumble aux fruits secs,
pipette de balsamique au miel

BURGER DE BOUDIN NOIR

comptée d'oignons rouges & pommes au sirop de Liège, comté

CROQUETTE DE VOLAILLE

aux champignons des bois,
pipette de mayonnaise au persil & tartufata

GYOSA MAISON

aux scampis, poireaux & gingembre, sauce soja

BROCHETTE DE FALAFELS 

& sauce tzatziki

À LA PIÈCE > 2.70
/PIÈCE

À PARTIR DE 10 > 2.60
/PIÈCE

À PARTIR DE 20 > 2.50
/PIÈCE

LES INCONTOURNABLES

Saumon Label Rouge d'Écosse
Fumé dans notre atelier

8.00
PAR 100GR

Terrine de foie gras maison à la poudre
d'agrumes

12.50
PAR 100GR

Bisque de crustacés

19.00
PAR LITRE

LES ENTRÉES

SAUMON D'ÉCOSSE (FUMÉ DANS NOTRE ATELIER)
Salade d'écrevisses aux herbes fraîches
Betteraves en 3 façons/Mousse de raifort/Gel de citron vert

16.50
+1€

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
À LA POUDRE D'AGRUMES
Marmelade d'oranges aux épices/Brioche
Jeunes pousses & vinaigrette citron

16.50
+1€

DEMI HOMARD FROID PRÉDÉCORTIQUÉ
Rémoulade de céleri aux pommes
Duo de sauces froides maison/Mesclun & ses garnitures

23.50
+8€

TATAKI DE BŒUF IRLANDAIS AU SÉSAME
Salade de wakamé & pousses de soja/Edamame
Pickles de légumes/Sauce teriyaki/Mayonnaise au wasabi

14.50

VELOUTÉ DE CÈPES DE NOS FORÊTS 🌿
Crème de comté/Billes de butternut
Coulis de persil plat/Croûtons maison aux noix

12.50

LES PLATS

STEAK DE BICHE
Sauce façon grand veneur/Chicon braisé
Pomme aux aïrelles

23.50
+1€

BALLOTINE DE PINTADE FARCIE
AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
Crème de châtaigne à la truffe/Purée de butternut
Persillade de pleurotes

21.50

MAGRET DE CANARD SAUVAGE
Cuisse confite/Jus aux cerises
Mousseline de céleri rave/Carottes fanes glacées

23.50
+1€

DOS D'ÉGLEFIN EN CROÛTE D'HERBES
Beurre blanc crémeux/Fenouil rôti aux agrumes
Courgettes jaunes grillées

21.50

TRIO D'ARANCINI AU POTIMARRON
& MOZZARELLA
Crème de carottes au safran/Fondue de poireaux
Éclats de pistache

18.50

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
(SAUF POUR LE PLAT VÉGÉTARIEN)

GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES DAUPHINES

LES DESSERTS

BÛCHETTE DE NOËL INDIVIDUELLE
au chocolat & praliné

by arnaud schreiber

6.50

TARTELETTE CITRON REVISITÉE

Mousse au citron vert/Sablé aux zestes

Meringue italienne/Segments d'orange/Gel de bergamote

8.00

ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES

Fruits secs/Abricots séchés/Sirop de Liège

12.50
+5€

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU SELON VOS ENVIES!

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

LE PETIT

Entrée au choix, plat au choix, dessert au choix

À PD 42.00

LE GRAND

2 entrées au choix, plat au choix, dessert au choix

À PD 53.00

LE VÉGÉTARIEN

Entrée végétarienne, plat végétarien, dessert au
choix

À PD 36.00

LE WALKING DINNER

Assortiment de 9 mises en bouche, 1 entrée au choix,
dessert au choix

À PD 42.00

LA CHOUCROUTE DE L'AN NEUF (UNIQUEMENT DISPONIBLE LE 31/12)

Royale : assortiment de 5 viandes

(jambonnette, saucisse de Francfort, krakowska, lard
fumé, saucisson fermier), choucroute et purée maison

19.50

Classique : assortiment de 3 viandes

(jambonnette, saucisse de Francfort, krakowska),
choucroute et purée maison

16.50



ÉLANDÉLINE