



ÉLAN DÉLINE

PRÉSENTE SES

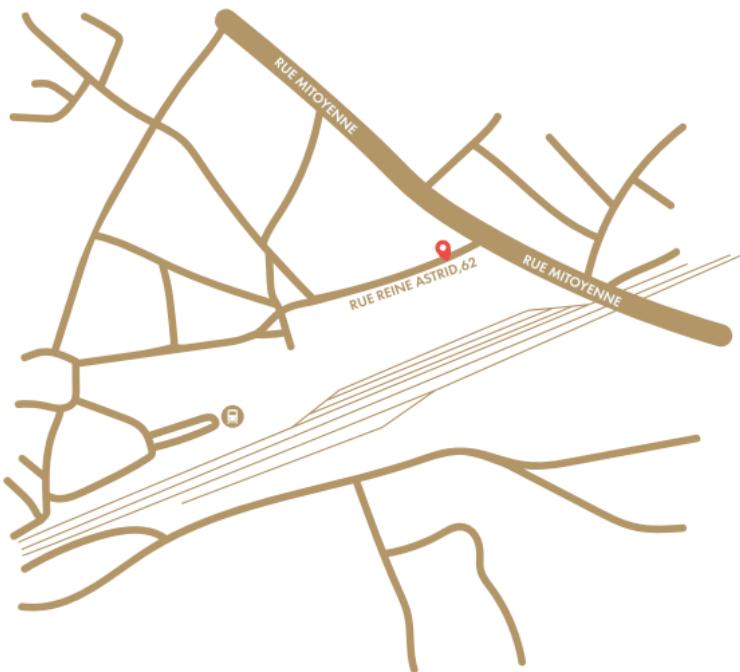


REPAS

DE
Fêtes



2025



**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

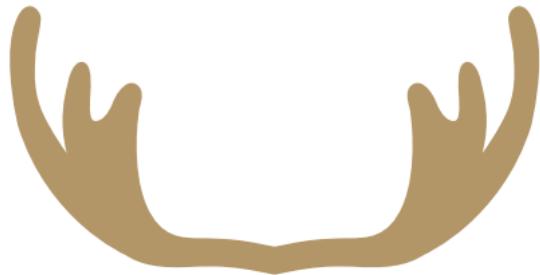
POINT DE RETRAIT

📍 Rue Reine Astrid 62 - 4840 Welkenraedt

24/12 & 31/12

Entre 10h et 14h

B



ÉLAN DÉLINE
MA CUISINE POUR VOUS

MENU KIDS

CROQUETTE DE PARMESAN
Salade garnie

NUGGETS DE VOLAILLE JAUNE
Purée de pommes de terre
Compote / Ketchup

TIRAMISU
AUX SPECULOOS

19.50



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



ENVIE DE GÂTER VOS PROCHES ?
NOUS PROPOSONS DES
CARTES CADEAUX
DE LA VALEUR DE VOTRE CHOIX
ET VALABLES DURANT 6 MOIS.

RENDEZ-VOUS EN MAGASIN POUR VOUS EN PROCURER !

REPAS DE Fêtes

VÉGÉTARIEN

LES MISES EN BOUCHE

BETTERAVE ROUGE EN 2 FAÇONS

thym citron, émietté de fromage de chèvre, pignons de pin

TARTARE DE VEAU MI-CUIT

aux saveurs asiatiques

ROULADE DE SAUMON FUMÉ

au fromage frais, avocat, concombre & mangue

BISQUE DE HOMARD

au paprika fumé, garnie de chair d'écrevisses

CROQUETTE DE FROMAGE D'ORVAL

et pipette de sirop de Liège

MINI TARTIFLETTE

au potimarron

BURGER DE BŒUF

aux aïrelles, compotée d'oignons & comté

CROUSTILLANT DE SCAMPIS

et pois gourmands, pipette de crème curry façon Thaï

DUO DE BOULETTES DE BROCOLIS

AU PARMESAN

& sauce yaourt au tahini

À LA PIÈCE > 3.⁰⁰

À PARTIR DE 10 > 2.⁹⁰

À PARTIR DE 20 > 2.⁸⁰



LES INCONTOURNABLES

SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE

Fumé dans notre atelier

8.⁰⁰

PAR 100GR

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

à la coppa

12.⁵⁰

PAR 100GR

BISQUE DE CRUSTACÉS MAISON

20.⁰⁰

PAR LITRE

LES ENTRÉES

SAUMON D'ÉCOSSE (FUMÉ DANS NOTRE ATELIER)

Rillettes d'espadon au citron/Coleslaw à l'aneth/

Chou-fleur en 2 textures/Segments d'orange/Gel au wasabi

17.00

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

À LA COPPA & AUX CHÂTAIGNES

Salade de mâche, raisins secs & framboise/

Chutney d'oignons rouges & abricots/Brioche

17.00

DEMI HOMARD CHAUD-FROID

La queue en papillote sur une tombée d'épinard

& lard basse t%La pince fumée en salade/Crème de maïs

25.50
+9€

CROQUETTE D'EFFILOCHÉ DE GIBIER

Jus aux airelles/Fondue de chicons/Échalote confite

15.00

RISOTTO AUX POIREAUX & CÉLERİ RAVE 

Crème de comté à la truffe/

Mini carottes à l'huile de noisette

12.50



LES PLATS

STEAK DE BICHE

Jus corsé à la truffe/Panais rôti/Pomme aux airelles

25.00

BALLOTINE DE PINTADE

FARCIE AUX FRUITS SECS

Crème de cèpes/Chicon braisé/Potimarron rôti

23.50

MAGRET DE CANARD SAUVAGE

Cuisse confite/Jus au sirop d'érable & zestes d'oranges

/Embeurrée de chou chinois

/Têtes de chou-fleur au beurre noisette

25.00

STEAK DE LOTTE LARDÉ

Sauce homardine safranée/Fondue de poireaux/

Poêlée de choux de Bruxelles

26.00
+1€

HALLOUMI PANÉ AUX NOIX 

Crème de châtaigne/Millefeuille de butternut, cèpes

& poires/Brochette de grenailles rissolées

20.00



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

(SAUF POUR LE PLAT VÉGÉTARIEN)

GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES DAUPHINES



LES DESSERTS

BÛCHETTE DE NOËL INDIVIDUELLE  by arnaud schreiber **7.00**
aux 3 chocolats

BAVAROIS AUX FRUITS EXOTIQUES **9.00**
Cœur coulant de mangue/Ananas mariné aux épices/
Gel de menthe/Crumble à la poudre de coco

ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES **13.50**
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

Entrée au choix, plat au choix, dessert au choix

À PD **45.00**

LE GRAND

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

À PD **58.00**

LE VÉGÉTARIEN 

Entrée végétarienne, plat végétarien,
dessert au choix

À PD **40.00**

LE WALKING DINNER

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

À PD **45.00**

LA CHOUCRUTE 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

20.50

Classique : assortiment de 3 viandes
(jambonnette, saucisse de Francfort, krakowska),
choucroute et purée maison

17.50



ÉLAN DÉLINE