

Resto-traiteur-réception
Gîte



Lucaty



Chaussée d'Aelbeke, 406 à Mouscron
Tél : (0032)(0) 56841615
www.lucaty.be



Réveillon de Noël
24 décembre 2017
Diner dansant
19H30

Cava Don Jaime
Richesse d amuses bouches
Terrine de foie gras de canard

21h

St jacques et Gambas

Filet d'loyau de veau, garniture d'hiver

Dessert de Noël

Moka et mignardises
sur buffet

vins adaptés, eau,
stella, palm, rodenbach, blanche, kriek
boissons fraîches compris
jusque 03H00

dance et ambiance

69€/pp

Acompte de 29€ solde avant le 20 décembre
(menu enfant disponible 25€)

menu du jour de Noël

menu de jour de l'an

Cava Don Jaime et 2e verre
et amuses bouche

Terrine de foie gras et son verre vin
liqueureux(+12€)

St jacques et Gambas

Chateaubriand d'loyau de boeuf,
garniture de saison
ou le dos de cabillaud
(à confirmer lors de la réservation)

Bûche glacé de Noël
sur son coulis de fruits rouges

Café et mignardises
Menu vins et boissons compris
noel :55€
Jour de l'an : 55€

Vous pouvez également composer un menu
pour votre famille



Réveillon de St-Sylvestre

31 Décembre 2017

Diner dansant

19h30

Cava Don Jaime

Richesse d amuses bouches

Terrine de foie gras de canard

21h00

St jacques et Gambas

Filet de pintade, garniture d'hiver

dessert de l' An Neuf

coupe de l'an neuf a minuit

Moka et mignardises

sur buffet

BUFFET DE PETITS PAINS

VIENNOISERIES

vins adaptés, eau,

stella, palm, rodenbach, blanche, kriek

boissons fraîches compris

jusque 04H00

99€/pp

Acompte de 29€ solde avant le 20 décembre
(menu enfant disponible 55€)

St – Valentin 2018

Samedi 03 février 2018 55€

Samedi 10 février 2018 65€

20H00

Apéritif des amoureux

cœur d'amuses bouches

dégustation huître, gamba

St jacques et Gambas

Filet d'loyau de veau, garniture valentine

Petit cœur en nougat glacé, salade de fruit

frais et coulis de framboise

Café sur buffet

vins adaptés, eau, stella, palm, rodenbach,

blanche, boissons fraîches compris jusque

03h

ambiance 'amour & danse'

Acompte de 25€

Solde avant le 01/02/18 pour le 3

8/02/18 pour le 10

Le 16 février st valentin en amoureux -

champagne à l'apéritif

Traiteur

Crème de potiron litre	4.0
Bisque de crevettes grises litre	12.0
Carpaccio de bœuf	8.0
Huîtres creuses (6)	12
Terrine de foie gras	11.0
Salade lucaty (saumon fumé, Crevettes grises, melon au jambon de parme, foie gras)	16.0
½ homard en belle-vue (par 2p)	16.0pp
Assortiment de poissons, Nantua	10.0
Scampis poêlés à la crème, fondue de poireaux	9.0
Noix st jacques poêlés aux champignons	12.0

Plats consistant

Plats avec bouquetière de légumes et
gratin dauphinois et croquettes

Orlof de dinde	10.0
Rôti ardennais	9.5
Filet mignon de porc	10.0
Filet de pintade	12.0
Les ris de veau poêlés crème à la moutarde	17.0
Filet de faisan, garniture saison	14.0
Filet de biche, garniture de saison	17.0
Orlof de filet de plie et saumon	13.5
Plateau de poissons gratinées	14.5

Buffet froid à partir de 10 personnes
a19,50 €/pp