



Traiteur-Lucaty resto chez vous

By *Lucaty* 056 841615 info@lucaty.be facebook/lucaty

Menu a partir de 22 janvier (dispo toute les jours) Nouveau menu 29 janvier

Entrées

Terrine de lièvre maison	ou
Carpaccio de bœuf	ou
Foie gras confit d'oignons / brioche	ou
Dos de cabillaud / purée de choux de Bruxelles	ou
Lasagne au panais / fromage Oud Brugge	(VEG)

Plats

Chateaubriand aloyau de bœuf	ou
Filet de faisan 'Fine champagne' (+ € 3)	ou
Coq au vin croquettes	ou
Garniture de automne / gratin dauphinois ou croquettes ou pdt rissolées	
Dos de dorade / jus de crevettes	ou
Risotto aux champignons (VEG)	

Dessert

Tiramisu	ou
Panna cotta / framboises / merengue	ou
Mousse au chocolat/ brownies / caramel salé	

entrée/plat/dessert € 33 entrée/plat € 28

à enlever au Lucaty (à partir de 2 menu complet bouteille de vin offert)

merci de commander pour la veille

Conseils pour la finition à domicile

Entrée

Carpaccio Prêt à servir

Terrine lièvre & foie gras prêt a servir (toast 3' au four 170°)

Lasagne 15à20 min dans le four 170°

Chaud 7 à 10 minutes dans un four préchauffé à 170°

Les plats

D'abord le gratin & le coq au vin dans un four préchauffé à 170 °

après 10 minutes ajouter les autres plats au four et laisser chauffer 10/15 minutes
contrôler la cuisson avant de servir

dessert

prêt à servir

tarte tatin 7 à 10 min au four 175°

bon appétit

Parce que, des plats servis en porcelaine sont plus savoureux.

Alors apportez-nous les plats en verre et en porcelaine.

Si fermé, place les derrière la rue Petit Cornil devant la porte avec votre nom
dessus. Merci