

*Sous le porche
vous régale pour les fêtes.*

SOUS LE PORCHE



04 253 09 95

www.sousleporche.be



Rue de l'Aumont, 5
Bassenge, Belgium

Menu

Mises en bouche 8.90 €/pers.

- Saumon fumé maison et guacamole
- Crèmeux d'asperges et mimosa d'oeufs
- Verrine à l'italienne

Potage

- Bisque d'écrevisses 13.20 € le litre
- Velouté de potimarron aux saveurs de Noël 10.00 € le litre

Entrées

- Cassolette de poissons sur lit de poireaux 13.75 €
- Foie gras, terrine de gibier, confit d'oignons, pomme poire calvados, pain brioché 15.90 €
- Ravioles aux champignons des bois et sauce truffée 13.75 €
- Duo de canard, risotto et figue 13.75 €

Plats

- Filet de porcelet sauce pommes calvados 22.50 €
- Filet de biche de nos Ardennes sauce grand veneur 28.00 €
- Magret de canard sauce à la cerise 22.50 €
- Médaillasson de dinde sauce champignons des grottes 19.50 €
- Cassolette de poissons sur lit de poireaux 22.50 €

Tous les plats sont accompagnés de gratin ou croquettes fraîches (6pc), pomme aux airelles, chicon caramélisé et fagot d'haricots.

Desserts

• Bûche de glace :

choix entre chocolat - passion ou fleur de lait - caramel beurre salé

- 5 personnes 30.00 €
- 10 personnes 45.00 €

Possibilité de commander votre menu pour Noël et le Nouvel An.

Choucroute de l'an

- Choucroute, saucisson polonais, frankfort, lard fumé, jambonneau et purée 13.90 €/pers.

Apéro

Plateau de boudins (blanc ou blanc et noir)

- 4 à 6 personnes 19.50 €

Plateau tapas

- 4 à 6 personnes 27.50 €

Plateaux (min. 2 pers. et ne peut pas être modifié)

- Plateau pierrade nature 10.20 €/pers.
Beefsteak, filet de poulet, mignonnette, burger de bœuf, chipolata
- Plateau pierrade mariné 10.50 €/pers.
Beefsteak, filet de poulet, mignonnette, burger
- Plateau pierrade festif 14.90 €/pers.
Agneau, filet de poulet, magret de canard, filet de caille, entrecôte irlandaise, porcelet, burger de bœuf
- Plateau charcuterie pour raclette 7.90 €/pers.
- Plateau fromage à raclette (nature, fumé et poivre) 6.90 € /pers.
- Plateau fondue 10.20 €/pers.
Bœuf, porc, poulet, boulette panée
- Formule complète 7.00 € /pers.
Ces différents plateaux peuvent être accompagnés par une formule complète.
(sauces maison, crudités, grenailles, poêlée de champignons et oignons)

Dinde farcie

- Dinde farcie crue 21.90 € du kg crue
- Pré-cuisson 10.00 €
- Sauces chaudes 10.00 € le litre
 - Sauce cerise
 - Sauce pommes calvados
 - Sauce grand veneur
 - Sauce champignons des grottes



Buffet froid festif (min. 20 pers.)

Saumon belle vue, saumon fumé maison, salade d'écrevisses, assortiment de boudins de fêtes, terrine de gibier, pâté de noël, confit d'oignons maison, pilon de poulet, jambon à l'os, jambon ganda, saucisson à la truffe, dinde farcie, couscous perlé, choux blanc pommes et noix, choux rouge, carottes, salade fenouil orange, coleslaw, sauces maison, parisiennes (2/pers) et beurre **29.90 €/pers.**

En supplément : Foie gras (25gr), confit de mangue et pain cramique **6.90 €/pers.**

Divers

Large choix de boudins de fêtes, foie gras maison, terrines de gibier, pâtés de fêtes...

Possibilité de commander toutes sortes de gibier, cailles farcies...

⌚ Horaire des fêtes

- | | |
|-------------|---|
| 23 décembre | De 13h à 18h
pour le retrait des commandes (sauf menu) |
| 24 décembre | De 9h à 15h
pour le retrait des commandes et menus |
| 25 décembre | Fermé |
| 26-27 déc. | Horaire habituel |
| 30 décembre | De 13h à 18h
pour le retrait des commandes (sauf menu) |
| 31 décembre | De 9h à 13h
pour le retrait des commandes et menus |

Congés annuels du 1^{er} au 13 janvier 2026.

**Commandes au plus tard pour Noël le 18 décembre 2025
et pour Nouvel An le 26 décembre 2025.**

Commandes uniquement au magasin, par téléphone au 04 253 09 95 ou via le site www.sousleporche.be

*Nous vous souhaitons
d'excellentes fêtes de fin d'année !*