



Les réservations se font à l'atelier ou par téléphone.

Les commandes doivent impérativement être passées jusqu'au 17 décembre pour Noël et jusqu'au 26 décembre pour le réveillon du Nouvel An.  
Le service traiteur ferme à 17h00 les 24 et 31 décembre 2025.



## Plat à partager, mise en bouche

Effilochée de blanc de volaille vapeur coriandre citron vert et cacahuètes torréfiées .....	28,50€ / kg
Ceviche de bar, graines de grenade, et dés de mangue .....	65,00€ / kg

## Terrines festives et classiques de fin d'année

Foie gras de canard 100 % .....	130,00€ / kg
Mousse de homard et dés de courgettes .....	8,00€ / tranche
Mousse de poulet fermier aux cèpes, cacao et foie gras .....	8,00€ / tranche
Homard canadien 600/700 g cuit au court-bouillon .....	Prix du jour
Saumon fumé extra doux .....	95,00€ / kg

## Entrées Chaudes

Bisque de homard .....	11,00€ / 50cl
Foie gras poêlé aux figues, fruits secs et jus de viande réduit aux agrumes .....	15,00€ / portion
Ravioles de homard servies dans un consommé aux herbes et queues d'écrevisses .....	15,00€ / portion

## Plats de la Mer

Coquilles saint Jacques cuites au jus, lit d'épinards carottes confites à l'orange et crème de safran .....	18,00€ / portion
Pavé de coeur d'églefin crème de basilic, légumes du midi, fenouils confits et chips de guanciale .....	18,00€ / portion
Mi-cuit de saumon, butternut grillé aux noisettes, sauce soja japonaise et chips de nori .....	15,00€ / portion

## Plats de la Terre

Filet mignon de biche rôti au four, dés céleri-rave à la truffe et sauce poivrade à la gelée de myrtille .....	19,00€ / portion
Filet de poule faisane cuit basse température à la brabançonne dans son jus de volaille aux épices .....	18,00€ / portion
Fricassée de poulet jaune des Landes aux morilles Choux-fleur braisé et sauce légère à la moutarde .....	16,00€ / portion

## Accompagnements

Pommes de terre grenailles aux olives et amandes effilées à l'huile vierge et romarin .....	7,00€ / 300gr*
Fricassée de légumes rôtis et lentilles vertes du Puy Graines de fenouil torréfiées .....	7,00€ / 300gr*

\* 2 personnes

## Atelier traiteur

Chaussée de Waterloo, 195 - 1410 Waterloo  
du mardi au samedi de 9h à 18h  
[www.histoiredegouts.com](http://www.histoiredegouts.com)

Tél : 02/351 20 52

Merry

Christmas & Happy New Year