

Menu des fêtes

Le goût de
l'authenticité.
La passion du fait
maison.

La Poche à douille
TRAITEUR



Rue du Tronleu,5
6960 Manhay
0471/90.39.91 - 0476/57.82.22
info@lapochedouille.be
[lapochedouille](#)
[www.lapochedouille.be](#)

ZAKOUSKIS

La box de 60 zakouskis froids - 120 €

- 10 Verrines saumon crème aneth et billes citronnées
- 10 Pannacottas poulet mangue gingembre
- 10 Nougats de foie gras et son pain brioché
- 10 Flans au crabe et crème ciboulette
- 10 Verrines de Coppa, parmesan et poire
- 10 Pannacottas de petits pois, poivron caviar et menthe

La box de 60 zakouskis chauds - 140 €

- 10 Pains d'Hubert et escargot à l'ail
- 10 Cappucinos de pommes de terre et truffes
- 10 Veloutés potimarron vanille et éclats de noisette
- 10 Scampis et poivrons grillés au Spéculoos
- 10 Ravioles à la truffe
- 10 Brochettes de magret lardé aux poires

30 zakouskis froids - 65 € / 30 zakouskis chauds - 75 €

Zakouski froid à la pièce - 3 € / Chaud à la pièce - 3,50€

ASSIETTE FROIDE ARDENNAISE 30€

Pâté de Gibier, pâté abricot sec et Grand marnier,
jambon cuit, jambon fumé, saucisson ardennais, foie gras,
jambon aux truffes, roulé de cerf au fromage et herbes,
saucisson aux truffes et parmesan

Crudités

Sauces froides : Mayonnaise à la truffe et cocktail whisky

Supplément au choix (4,00€)

Roastbeef, viande de Grisons ou boudins de Noël

Au prix du jour

Demi-homard, saumon fumé, truite fumée, saumon
Bellevue ou huîtres

ASSIETTE DE FOIE GRAS 27,50€

Foie gras au torchon, foie gras aux fruits secs, foie gras à la Prunette de Harre accompagnés de Chutney, confit d'oignons maison et brioche

ZAKOUSKIS

PIERRADE CLASSIQUE

26,50 € / p.p.

Boeuf Irlandais nature, tranche de porc saumurée,
boudin blanc et boudin noir, volaille marinée au
miel et paprika, tranche de lard braisé

Carottes à l'orange citron et persil, mesclun, fruits
secs et vinaigrette, salade de tomates oignons
rouges et vinaigrette échalotes

Morceaux de baguette, taboulé à l'orientale,
pommes de terre grenaille et beurre d'ail

Assortiment de sauce froide maison : Cocktail
relevé au whisky, sauce poivre, mayonnaise truffée

PIERRADE LUXE

35,00 € / p.p.

Boeuf Irlandais Nature, tranche de porc saumurée,
tranche de canard marinée aux framboises,
agneau à l'ail, brochette de saumon à l'aneth,
gambas géante marinée citron vert

Carottes à l'orange citron et persil, mesclun, fruits
secs et vinaigrette, salade de tomates oignons
rouges et vinaigrette échalotes

Morceaux de baguette, taboulé à l'orientale,
pommes de terre grenaille et beurre d'ail,
assortiment de sauce froide maison : Cocktail
relevé au whisky, sauce poivre, mayonnaise truffée

Possibilité de location d'appareil à raclette pour
10€ / appareil.

Une caution de 50€ est également demandée.
L'appareil doit être rendu propre

BAL DES SAVEURS DE MINUIT

45€

Entrées - 17,50€ / Plats - 19,00€ / Desserts - 8,00€

Scampis flambés au Cointreau, sauce Christmas tea
ou
Tarte fine au canard, chantilly de fromage frais,
figue et noix

Lotte à la mangue épicee, riz au curry et épinards
ou

Magret de canard sauce cerise et thym, purée de
céleri rave

Verrine Raffello
ou

Bûche Pannacotta vanille-clémentine, sa meringue
et sa crème anglaise

LE TRESOR DU MILLESIME DE NOEL

52,50€

Entrées - 20,50€ / Plats - 28,00€ / Dessert - 8,00€

Nougat de foie gras maison son chutney et toast
brioché

ou

Duo de Saint-Jacques et saumon fumé aux agrumes,
baies roses sur lit de céleri, figue et noix

Demi-homard à l'armoricaine et riz aux petits
légumes à l'échalote

ou

Médaillon de veau, sauce foie gras, morilles et
Calvados, pommes cuites et gratin dauphinois

ou

Bûche Ruby au chocolat blanc et framboises
ou

Mille-feuilles vanille et clémentines confites

Vous pouvez commander chaque plat, entrée ou dessert séparément (hors menu enfant).
Si vous avez une allergie ou une intolérance, n'hésitez pas à nous contacter.

FESTIN DOUX FOYER

35€

Entrées - 12,50€ / Plats - 17,50€ / Desserts- 6,50€

Risotto Chorizo et scampis
ou

Pâté de Noël, confit, chutney et brioche



Dinde sauce aux aigrelettes, poire à la vanille et
croquettes artisanales

ou

Porc saumuré, sauce poivre Cognac, chicons et
gratin dauphinois



Pannacotta pommes et Spéculoos

ou

Glace au pain d'épices et caramel beurre salé

**LE TRESOR VERT DE NOEL**

30€

Entrées - 8,00€ / Plats - 16,00€ / Desserts -8,00€

Champignon farci croustillant



Cassolette Haloumi aux saveurs japonisantes

Bûche Pannacotta vanille-clémentine, sa meringue
et sa crème anglaise

LE TRESOR DES PETITS LUTINS (6-12 ans)

26€

Croquette de fromage maison



Dinde, pomme au four et gratin dauphinois



Bûche Pannacotta vanillée

LES PETITS PLUS

Croquette de fromage maison - 4,50 € / pc

Gratin dauphinois - 3,50€ / pc (150 gr)

Croquettes artisanales - 3€ pour 6 pièces

CHOUCRUTE GOURMANDE

21,50 € / p.p.

Saucisse de Francfort, morceau de saucisson
Polonais, tranche de lard fumé, tranche de rôti
Kessler, choucroute vin blanc et épices, purée de
pommes de terre généreuse et moutarde

CHOUCRUTE ROYALE

29,00 € / p.p.

Saucisse fumée, mini jambonneau, saucisse de
Francfort, morceau de saucisson Polonais, tranche
de lard fumé, tranche de rôti Kessler, choucroute vin
blanc et épices, purée de pommes de terre
généreuse et moutarde

BÛCHE GLACÉE BY NICOLI

(6 à 8 pers.)

La Liégoise (*Fleur de lait & Lacquemant*), **la Sweety**
(*Sans lactose : Violette & Framboise*), **la Paris-Brest**
(*Vanille, Noisette & pralin*), **la Franui** (*sorbet Franui,*
mousse chocolat glacée, cœur framboise), **la Rocher**
(*Amande, Noisette, cœur caramel beurre salé*) - 32,90€

La Dubaï (*Chocolat, Pistache, crème de pistache,*
Kadaïf) - 39,90 €

Commandes de Noël acceptées jusqu'au 19/12 - Nouvel An jusqu'au 26/12. **Bûches By Nicoli** jusqu'au 15/12.

Commande par **e-mail** (info@lapocheadouille.be),
téléphone (0476/578.222 - 086/21.13.00) ou **en ligne** sur
www.lapocheadouille.be

Acompte de 50 % minimum à verser sur le compte BE08
7512 0781 9813 (CRELAN) **avec la référence fournie.**

Retraits les 24 et 31/12 de 10 h à 16 h à l'Atelier (rue du
Tronleu 5, Manhay).



Les plats, préparés pour un **réchauffage facile**, sont
consommables le **25/12** (retrait le 24) et le **1/01** (retrait le
31), si la **chaîne du froid** est respectée.

Livraison possible sur demande (moyennant supplément)

RÉVEILLON

nouvel an

2026

"Nuit étoilée"

31 DÉCEMBRE 2025

MENU RAFFINÉ 5 SERVICES

BOISSONS SÉLECTIONNÉES INCLUSES

SOIRÉE DANSANTE PAR SONO ODM

EN-CAS DE LA NUIT

CHOUCRUTE

du nouvel an

01 JANVIER 2026

CHOUCRUTE A VOLONTÉ

BULLE DE L'AN NEUF



Brasserie du Parc - Dochamps

Rue des Chasseurs Ardennais, 60

Dochamps

INFOS & RESERVATIONS :

WWW.LABRASSERIEDUPARC.BE

(0476/578.222 - 086/21.13.00)

RÉVEILLON nouvel an

2026

"Nuit étoilée"

31 DÉCEMBRE 2025



Brasserie du Parc - Dochamps

Rue des Chasseurs Ardennais, 60
Dochamps

Apéritif et mise en bouche

Entrée

Tataki de thon et wasabi croustillant, miso et huile au piment
ou

Tostada au tartare de magret de canard fumé à chaud et cèpes

Plat

Ravioles funghi, truffe et ricotta
ou

Médaillon de biche sauce poivrade, pommes aux airelles, gratin dauphinois

Trou normand

Dessert de l'an neuf

En cas de la nuit

Boissons incluses toute la soirée
(*Vin rouge, blanc, rosé, mousseux, softs*)

DJ cotillons et ambiance chaleureuse jusqu'au bout de la nuit

Adultes : 129 € / Enfants 7–12 ans : 65 € /

Enfants 3–6 ans 39 €

INFOS & RESERVATIONS :

WWW.LABRASSERIEDUPARC.BE

(0476/578.222 – 086/21.13.00)