

En pratique

Réalisez un menu festif comme au restaurant, grâce aux fiches techniques fournies avec les plats à emporter

Toutes les commandes doivent être réservées et réglées au moins 3 jours avant les 24 et 31/12

Pour Noël

Dernières commandes réservées et payées pour le 21/12 à 17h00

Pour Nouvel An

Dernières commandes réservées et payées pour le 28/12 à 17h00

0475/37.05.44

info@latapasseria.com

Réservations uniquement par e-mail

LA TAPASSERIA
Bistronomic Peruvian Food

Menu traiteur

**La Tapasseria s'invite chez vous
pour les Fêtes 2023/2024**

Réservez dès maintenant vos plats pour Noël et Nouvel An !

À venir chercher les 24 et 31/12
entre 9h00 et 16h00
au restaurant :

Chaussée de Wavre 1629
1160 Auderghem



Entrées

CAUSA AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET PATATES DOUCES	12,00
RAVIOLES DE SCAMPIS, SAUCE AU ROCOTO	14,00
LOBE DE FOIE GRAS POÊLÉ, BILLES DE RIZ, SAUCE MANGUE PORTO	16,00

Plats

FILET DE DINDE FARCIE, NOISETTES, CHATAIGNES ET PURÉE DE PATATES DOUCES, SAUCE CRÈME PIMENT AMARILLO	24,00
CARBONADE À LA PÉRUVIENNE AU CERF LÉGUMES D'HIVER À LA HUACATAY, GRENAILLES ET AIRELLES	26,00
CASSOLETTE DE TRIO DE LA MER FAÇON "PARIHUELA" (BISQUE DE CREVETTES), RISOTTO DE POMMES DE TERRE	28,00

Accompagnements

PURÉE DE PATATES DOUCES AU CUMIN	1/4 L	5,00
PURÉE DE POMMES DE TERRE FROIDE	1/4 L	5,00
CHUTNEY GINGEMBRE ROCOTO	1/4 L	6,00
POÊLÉE DE LÉGUMES HUACATAY	250G	8,00
CHIPS DE BANANE PLANTAIN	250G	6,00
FOIE GRAS AUX GRAINES DE CORIANDRE	100G	16,00
CAVIAR BELGE OSIETRA	30G	50,00
SAUCE SECO DE CARNE (JUS DE VIANDE)	1/4 L	6,00
SAUCE CRÈME DE VOLAILLE, PIMENT AMARILLO	1/4 L	6,00
SAUCE PARIHUELA (BISQUE CREVETTES)	1/4 L	8,00
PAIN AUX 9 CÉRÉALES	300G	5,00
PAIN AUX LARDONS	300G	6,00

Desserts

BOULE DE NOËL AU CHOCOLAT PÉRUVIEN	12,00
BOULE DE NOËL PASSION ET LUCUMA	12,00