



CLASH

VOTRE TRAITEUR EXCLUSIF POUR LES FÊTES

PROFITEZ DES JOURS DE FÊTES ET FAITES APPEL À NOS SERVICES
PRÉPARATIONS AJOUTÉES ÉTAPE PAR ÉTAPE



Faites votre choix parmi tous nos plats faits maison pour donner un extra cachet à vos tables.

Nous nous occupons de tout, pour que vous puissiez profiter un maximum.

Nous aimerions aussi mettre l'accent sur le fait que tous nos plats
sont fraîchement préparés par nous. Pour toutes commandes, vous trouverez un bon de commande ci-joint.

CAVIAR ROYAL BELGIUM, PLATINUM

Dégustation de caviar (Blinis, crème aigre)

€ 50,0 / 30gr.

FINGERFOOD

Pata Negra Iberico Bellota

€ 22,0 / 100 gr

Boulettes de viande Wagyu, sauce joppie

€ 15,0 / 6 pièces

Loempia et sauce aigre-douce

€ 12,0 / 12 pièces

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES DE QUALITÉ**Filet Pur** "Blanc-Blue" (250g)

€ 20

Rib-Eye Argentinië, Prime, 120 j. nouris au grain (300g)

€ 25

Rib-Eye USA, Prime, 120j. nouris au grain (300g)

€ 40

Contrefilet ES, Rubia Gallega "Roxa d'Ouro", dry-aged (1kg)

€ 130

ENTRÉES

Huitre creuse de France « Gilardeau » *** (ouverte)

€ 4,0 / pièce

Saumon écossais fumé maison (toast, petits oignons, persil hachée, crème au raifort)

€ 16,0 / 100 gr

Bisque de homard

€ 10,0 / 0,5 l

Soupe de tomates avec boulettes de viande

€ 6,0 / 0,5 l

Gratin de coquilles Saint-Jacques, sauce aux crustacés et légumes fins

€ 18,0

Scampi's : sauce aigre-douce

€ 17,0 / 6 pièces

KingKrab, clustercut, Alaska, (200gr.) beurre de yuzu

€ 35

1/2 Homard « Belle-Vue » (salade, œuf, tomate, mayo et cocktail)

€ 25,0

1/2 kreeft "Gegrild" (tomates confites, ail des ours)

€ 25,0

Croquettes artisanales, faites maison

Croquettes aux crevettes

€ 6,0 / pièce

Croquettes au fromage

€ 4,0 / pièce

Croquettes de homard

€ 8,0 / pièce

Carpaccio *servi sur assiette*: * Wagyu et truffe noire d'hiver fraîche

€ 30,0

* Classique « wagyu, pesto, laitue roket, parmesan reggiano

€ 18,0

* Garantie par assiette

€ 6,0

Terrine de foie gras des oies fait maison (80 gr.), chutney de mangue, toast brioche

€ 22,0 / portion



PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|-------------------|
| Anguille au vert (+ frites) | € 30,0 |
| Scampi's : aigre-douce (+ riz jasmin) | € 25,0 / 9 pièces |
| 1/1 homard « Belle Vue » (salade, œuf, tomate, mayo et cocktail) | € 50,0 |
| 1/1 homard « Grillé » (tomates confites, ail des ours + riz jasmin) | € 50,0 |
| Décadence: Carbonnade de Wagyu avec Optimo Bruno Grimbergen (+ frites fraîches pochées, salade composée) | € 35,0 |

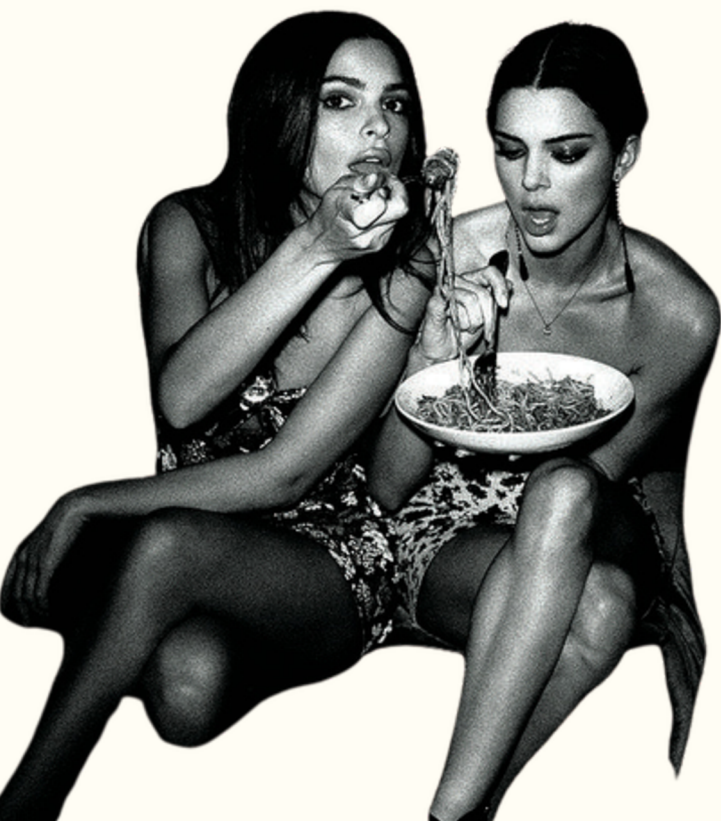
GIBIER

| | |
|---|--------|
| Filet de faon « Grand-Veneur » (éventail de légumes d'hiver de pommes de terre fraîche) | € 35,0 |
| Faisan « Fine Champagne » | € 28,0 |
| Faisan « à la Brabançonne » | € 28,0 |

Tous nos plats de faisan sont servis avec une pomme au four, sauce aux airelles et des croquettes de pommes de terre

NOS LÉGUMES ET SAUCES MAISON

| | |
|---|-------------------|
| Mayonnaise | € 4,00 (2,5 dl) |
| Mayonnaise à la truffe | € 7,00 (2,5 dl) |
| Sauces chaudes (Poivre, Archiduc, Memling) | € 4,00 (2,5 dl) |
| Purée Robuchon | € 5,00 (300 gr) |
| Croquettes de pommes de terre faites maison | € 3,50 / 6 pièces |
| Frites fraîches pochées | € 3,00 (250 gr) |
| Salade préparée | € 4,00 |
| Haricots verts à l'échalote et au persil | € 6,00 (150 gr) |
| Chicons braisés | € 6,00 (300 gr) |
| Pomme et airelles | € 4,00 / pièce |
| Compote de pommes fraîche | € 8,00 (300 gr) |





CLASH

ORDER NOW

