

& PIMENT CHOCOLAT

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

Traiteur de Noël

Bienvenue ! Pour vos fêtes, nous cuisinons, vous recevez.
Découvrez notre carte traiteur, nos menus de Noël
à emporter et nos idées cadeaux.

Réservation jusqu'au 20 décembre 2026

Enlèvement le 24 décembre, de 10 h à 16 h 30

071 32 51 88 · contact@pimentetchocolat.be

Chaussée de Nivelles 26, 5140 Sombreffe · pimentetchocolat.be

Notre carte traiteur

Réservation jusqu'au 20 décembre · Enlèvement le 24 décembre, de 10 h à 16 h 30

Foies gras maison

À partir de 200 g minimum

Foie gras au naturel, sans alcool ..... 15 € / 100 g

Foie gras figue et porto ..... 15 € / 100 g

Foie gras au piment d'Espelette ..... 15 € / 100 g

Croquettes

Croquette aux trois fromages ..... 3 € pièce

Croquette aux crevettes ..... 4,50 € pièce

Croquette au homard ..... 5 € pièce

De la mer

Bouillabaisse ..... 25 € / personne

Bouillabaisse royale ..... 40 €
½ homard, rouille et croûtons

Bisque de homard ..... 14 € / litre

Menu enfant — 28 €

Croquette au fromage *(à la friteuse)*

Boulettes sauce liégeoise, purée *(au four : 15 min à 140 °C)*

Dessert de Noël

Nos menus de Noël

1 entrée 45 € ✦ **2 entrées** 60 € ✦ **Menu végétarien** 40 €

Menu végétarien : croustillant de reblochon et cèpes, lasagne de butternut, dessert de Noël

À emporter. À la carte : entrée 17 €, plat 24 € (lasagne de butternut 20 €), dessert 8 €

✦ Entrées

Pâté en croûte de marcassin, pickles de betterave et poires confites

Gyoza de gambas, curry rouge
Au four : 10 min à 140 °C

VÉGÉTARIEN **Croustillant de reblochon et cèpes**, condiment de poires au vinaigre de framboise
Au four : 15 min à 160 °C

En option : **bisque de homard** (+ 14 € le litre)

✦ Plats

Poularde farcie aux pistaches, sauce suprême aux champignons des bois, gratin dauphinois
Au four : 15 min à 140 °C

Filet de dorade royale, légumes d'hiver, crème de truffe, pomme duchesse
Au four : 10 min à 140 °C

Tourte de gibier au porto, chicon lardé de pancetta
Au four : 30 min à 180 °C

VÉGÉTARIEN **Lasagne de butternut aux quatre fromages**, crème de parmesan à la sauge, noisettes torréfiées
Au four : 15 min à 140 °C

En option : **assiette de fromages** et ses garnitures (+ 12 €)

✦ Dessert

Boule de Noël, chocolat et praliné

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes !

Idées cadeaux

Nos bouteilles à emporter : quelques opportunités pour offrir ou déguster à la maison !

Bulles belges

Ruffus — 30 €

Coteaux des Avelines, Ébullition — 30 €

Rhums

Mauritius Caramel — 35 €

Baie des Trésors — 60 €

Martinique, rhum agricole, fût de chêne, fruits confits et vanille

Coloma — 52 €

Gold of Mauritius — 58 €

Île Maurice, fût de porto fumé

Millonario Kuytchi — 50 €

vanille et caramel

Coffret Abuelo 15 ans, 3 × 20 cl — 85 €

Coffret découverte de la Maison du Rhum — 80 €

Whisky & gins

Bibliothèque Whisky — 98 €

Birdie Timut — 55 €

Birdie Cedron — 55 €

Liégin Violette — 50 €

Liégin Passion — 50 €

Et aussi

Carafe à digestif — 20 €

Huile d'olive de Crète, sélection Piment & Chocolat — 18 €

100 ml

Pralines cacahuète, piment et chocolat — 12,50 € / 120 g

Chèques et bons cadeaux

Du montant que vous désirez : demandez-les-nous !