

## Menu dégustation du mois de Décembre



Cocktail Maison et sa Mise en Bouche



La Terrine de Gibier faite Maison Sur sa garniture  
aux saveurs d'Automne

Ou

La Demi Caille Farcie au Foie Gras  
et Raisin de Muscat



Les Six Huître gratinée au Champagne

Ou

Le Marmiton de Ris et Rognon de Veau au Porto



Granité au Goût du Jour



Fricassée d'anguille à la crème d'Estragon

Ou

Filet de Sébaste aux Petits Légumes

Ou

Cuisses de Canard aux Cèpes et son  
Gratin de Pomme de Terre aux Brisures de Truffes



Le Corbeau et le Renard

Ou

Le Gâteau au Chocolat et crème de Marron

Ou

L'Irish Coffee

Prix 50€ avec une entrée au choix 62€ avec vins  
60€ avec deux entrées au choix 72€ avec vins

Prix de nos soirées Dansantes

45€

Avec vins Servis durant le repas

Animation Assurée

ET Surtout...

Une Convivialité hors pair

Parking gratuit



Possibilité de logement

Pour tous repas événementiels

Demandez nos menus

**Service traiteur pour les fêtes de fin d'année**

Pour tous renseignements, téléphonez

0032 (069) 55 62 85

0032(0) 477459716

2 place Marcel Delroeux

7743 Esquelmes

BELGIQUE

[lescanguilles@skynet.be](mailto:lescanguilles@skynet.be)

visitez nous sur le site de [www.tournai.be](http://www.tournai.be)

Découvrez notre formule « lunch »

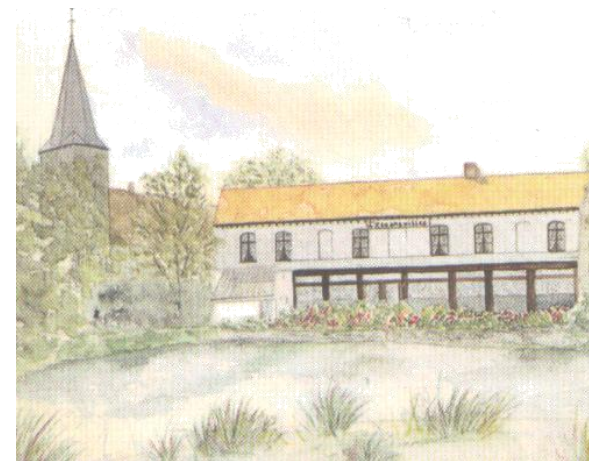
Du Jeudi au Samedi

Uniquement le midi (Sauf jours fériés)

**A 20 Euros au choix**

**Entrée – Plat ou Plat – Dessert-**

# L'escanguilles présente L'escanguilles présente



## Ses futures manifestations

Ouvert le Jeudi Midi

Les Vendredis samedis midi et soir

Et le dimanche midi

**Nos menus Patronales ainsi que nos soirées  
dansantes sont à réserver minimum  
48h à l'avance**



*St Eloi, St Nicolas, St Barbe, Ste Cécile*

*Le Cocktail Maison et sa Mise en Bouche*



*La Trilogie de Foies Gras aux Multiples confitures*

*Ou*

*Le Tartare de Saumon Frais et sa tapenade de tomates*

*Fraîches aux saveurs de Provence*

☆☆☆☆☆



*Le Baluchon de Ris et Rognons de Veau*

*Aux Champignons Sauvages*

*Ou*

*Le Soufflé de Homard aux Langoustines*



*Le Granité à la Fleur de Violette*



*Cabillaud en Croûte d'herbe*

*Ou*

*L'Emincé de caneton rôti aux brisures de truffe*

*Pomme surprise*

*Ou*

*L'Anguille à la Graine de Moutarde à l'Ancienne*



*L'Assiette du Fromager*

*Ou*

*Le Croquant au Chocolat*

*Ou*

*L'Irish Coffee*

*Vendredi 8 décembre*  
*Soirée Cabaret Français*  
*Ambiance assurée*



*Cocktail Maison et sa Mise en Bouche*

☆☆☆☆☆

*Le Duo de Terrines de Gibier Aux Saveurs*  
*d'Automne*

*Ou*

*Les œufs Cocotte de Mère Poularde Au*  
*Saumon fumé*

☆☆☆☆☆

*Ris et Rognon de veau à la graine de*  
*moutarde l'ancienne Tagliatelles*

*Ou*

*Filet de Perche Aux Petits Légumes Pomme*  
*Vapeur*

☆☆☆☆

*Tarte au citron*

*L'Irish Coffee*