

Envie de faire plaisir à vos proches ?

Pensez à notre chèque cadeau !



Prenez soin de vous et de ceux qui vous sont chers.

Julien et toute son équipe vous souhaitent le meilleur !



Quai des Fours, 6 • F- 08600 Givet

info@aubergedelatour.fr • www.julienricail.com

Tél : +33 (0)3.24.40.41.71

TVA : FR05477775761



Service traiteur du 2 au 7 juin 2020

Prise de commande obligatoire la veille pour 20h00 au plus tard.

Comment ?

- ⇒ par téléphone au (+33) (0)3 24 40 41 71
- ⇒ en ligne via notre site internet www.aubergedelatour.fr
- ⇒ par mail en téléchargeant notre bon de commande sur notre site

Retrait

Brasserie Giv' & Mouettes à la date et l'heure convenues.

Livraison

Merci de nous contacter au (+33) (0)3 24 40 41 71

ou par mail à info@aubergedelatour.fr

⇒ Livraison en **Belgique** le **samedi 6 juin**

dans le secteur des régions de

Beauraing, Hastière, Houyet, Ciney, Dinant, Philippeville, Jambes et Namur.

Réouverture

Notre brasserie rouvre le mercredi 3 juin et notre restaurant le samedi 6 juin.

Menu

Servi en traiteur du mardi 2 au dimanche 7 juin 2020 inclus.

(Week-end de la fête des mères en France)

Une entrée, un plat et un dessert au choix.

Prix : 35 €

Duo de terrines de canard et foie gras accompagnées de cerises pickles

ou

Nage de baby homard façon Thai

~

Fines tranches de filet de bœuf Charolais mi-cuit,
lamelles de pommes de terre confites, roquette, tomates séchées et anchois
(plat servi froid)

ou

Filet de sandre, crème d'asperges et lentilles aux épices

~

Choux à la crème de pistache et fraises

ou

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

A la carte

Entrées

Duo de terrines de canard et foie gras accompagnées de cerises

pickles 14 €

Nage de baby homard façon Thai 14 €

Plats

Fines tranches de filet de bœuf Charolais mi-cuit, lamelles de
pommes de terre confites, roquette, tomates séchées et anchois 16 €

Filet de sandre, crème d'asperges et lentilles aux épices 16 €

Plats typiques de notre brasserie

Boulettes sauce tomate et purée Maison 12 €

Boulettes sauce Liégeoise et purée Maison 12 €

Salade façon César Maison 13 €

Vol au vent Maison et riz pilaf 14 €

Souris d'agneau au thym et gratin dauphinois Maison 18 €

Desserts

Choux à la crème de pistache et fraises 6 €

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise 6 €