

La maison Alain Bianchin chez vous pour les fêtes

La carte pour les réveillons du 24 et 31 décembre

- Foie gras de canard 150 €/kg 42 €/250 gr
- Foie gras d'oie 200 €/kg 60 €/250 gr
- Chutney exotique 8 €/250 ml
- Chutney d'oignons 8 €/250 ml
- Pâtes à la truffe noire 25 €
- Bisque de homard 25 €/L
- Saumon fumé d'Ecosse « Artisan belge » 12 €/120 gr
+ crème aigre aux fines herbes 8 €/250 ml
- Coquelet (2 couverts) 36 €/pers.
- Volaille Culoiselle de 120 jours (4 couverts) 35 €/pers.
- Chapon d'Auvergne (6 couverts) 36 €/pers.
- Chapon de Bresse (6 couverts) 72 €/pers.
+ garniture de légumes 10 €/pers.
- Caviar Antonius

Les caviars Antonius sont issus d'esturgeons BAERII (sibériens) ou OSCIETRA (russes) et sont produits en Pologne, au cœur d'une zone Natura 2000 de milliers d'hectares. Les esturgeons sont élevés dans le plus grand respect et savoir faire des méthodes traditionnelles. Très peu salé et non pasteurisé, les caviars sont d'une qualité exceptionnelle.

OSCIETRA 5*

30gr -- 56€
50gr -- 85€
125gr -- 198€
250gr -- 396€
500gr -- 792€

BAERII 5*

30gr -- 44€
50gr -- 67€
125gr -- 154€
250gr -- 308€
500gr -- 616€

Clôture des commandes : le 17/12/21 pour le réveillon de Noël
le 23/12/21 pour le réveillon du Nouvel An

Les commandes se passent uniquement par mail sur info@alainbianchin.be

Attention votre commande ne sera validée qu'après avoir reçu un mail de confirmation de notre part et après réception d'un acompte de 40% sur le compte bancaire suivant : BE51 0689 0126 9362

Les enlèvements se feront le 24 et le 31 décembre de 14h à 17h.

Veillez respecter l'heure d'enlèvement que nous aurons convenue afin de pouvoir appliquer les consignes de sécurité.

