Signé Nous
TRAITEUR

NOS
MENUS de fêtes

NOËL & NOUVEL AN

UNE CUISINE GOURMANDE
À PARTAGER
EN TOUTE SIMPLICITÉ

MENU
GASTRONOMIQUE

MENU
GRANDE TABLE

MENU
KIDS

MENU
VÉGÉTARIEN

MISES EN BOUCHE
& EXTRAS



Signé Nous
TRAITEUR

COMMENCEZ *en beauté*

EN SUPPLÉMENT DES MENUS

ASSIETTE INDIVIDUELLE DE MISES EN BOUCHE RAFFINÉES — 12 €

Tartelette royale de foie gras et cacao (F)
Verrine avocat saumon gravelax betterave (F)
Tartare de bœuf à l'asiatique (F)
Crémeux de carotte coco curry et scampi (C)
Mini burger de joue de porc confite (C)
Croquette de Jambon Serrano (C)

PACKS DE CROQUETTES APÉRITIVES

ASSORTIMENT SMALL MEDIUM OU LARGE

TOMATE MOZZARELLA
CHORIZO MANCHEGO
POULET CRISPY
SCAMPI CURRY ROUGE
FROMAGE GRIMBERGEN
CREVETTES GRISES

S	M	L
24 PIÈCES (4 DE CHAQUE)	36 PIÈCES (6 DE CHAQUE)	60 PIÈCES (10 DE CHAQUE)
24 €	36 €	60 €

Signé Nous TRAITEUR

MENU GASTRONOMIQUE

3 SERVICES	4 SERVICES	4 SERVICES
Entrée – Plat – Fromage OU Dessert	2 Entrées – Plat – Dessert	Entrée – Plat – Fromage – Dessert
55 €	65 €	65 €

ENTRÉE(S) *à sélectionner individuellement*

FOIE GRAS AU NATUREL
Pâté en croûte pistache abricot, frisée colorée, confit de figue, pain brioché

SAUMON FUMÉ
Déclinaison autour du chou-fleur, noisettes torréfiées, pain aux graines

SAINT JACQUES SNACKÉES
Embeurrée de chicons au guanciale, beurre blanc fine champagne

SCAMPIS POÊLÉS
Dim Sum, bouillon de crustacés asiatique, légumes croquants

PLAT *à sélectionner individuellement*

FILET DE BICHE
Cromesquis de civet, mousseline de pomme de terre au beurre, chiconnette caramélisée, poire au vin rouge, (choux de Bxl, potimarron rôti), jus au cassis

VOLAILLE JAUNE SUR PEAU
Cromesquis de haut de cuisse au parmesan, mousseline de pomme de terre, embeurrée de chou vert, potimarron rôti, jus de veau aux morilles

ROUELLES DE SOLE FARCIE AUX GAMBAS
Cromesquis de homard, julienne de légumes, mousseline de pommes de terre, sauce hollandaise citronnée

FROMAGE ET/OU DESSERT *à sélectionner*

ASSIETTE DE 5 FROMAGES LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ
Condiment Sirop de Liège, Pecket, fruits secs, petit pain aux noix

DÉLICE CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ
Biscuit chocolat – Croustillant feuillantine caramel beurre salé – Mousse caramel – Macaron

TENTATION BAILEYS
Biscuit cacao – Croustillant feuillantine – Mousse et crémeux au Baileys – Macaron

FRAICHEUR EXOTIQUE
Biscuit pistache – Croustillant feuillantine – Mousse mangue passion ananas – Macaron

Signé Nous TRAITEUR

MENU GRANDE TABLE

POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES

Vous êtes nombreux ? Pour les tables de + de 10 *personnes* et vous éviter du stress supplémentaire, profitez de notre formule *facile* à remettre en œuvre et abordable.

3 SERVICES
Entrée – Plat – Fromage ou Dessert
45 €

4 SERVICES
Entrée – Plat – Fromage – Dessert
55 €

ENTRÉE *à choisir déjà dressée*

- **FOIE GRAS AU NATUREL**
  Pâté en croûte pistache abricot, frisée colorée, confit de figue, pain brioché
- **SAUMON FUMÉ**
  Déclinaison autour du chou-fleur, noisettes torréfiées, pain aux graines
- **SAINT JACQUES SNACKÉES**
  Embeurrée de chicons au guanciale, beurre blanc fine champagne
- **SCAMPIS POÊLÉS**
  Dim Sum, bouillon de crustacés asiatique, légumes croquants

PLAT *buffet à partager sur la table*

Pour le plat principal, profitez d'un buffet à poser sur la table, facile à réchauffer composé comme suit :
Il n'y a aucun choix à effectuer pour le plat, le buffet est réparti équitablement en fonction de votre nombre de convives afin que tout le monde puisse goûter à tout.
Il n'y a pas de modification possible dans ce menu ni de demande spéciale, merci pour votre compréhension.

- VOLAILLE FARCIE AUX FRUITS SECS
- CIVET DE BICHE
- MIJOTÉ DE BOULETTES AUX ÉPICES DE NOËL
- GRATIN DAUPHINOIS
- CROQUETTES AUX AMANDES
- CHICONS CARAMÉLISÉS
- POÊLÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS GRILLÉS

FROMAGE ET OU DESSERT *à choisir*

- **ASSIETTE DE 5 FROMAGES LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ**
  Condiment Sirop de Liège, Pecket, fruits secs, petit pain aux noix
- **DÉLICE CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ**
  Biscuit chocolat – Croustillant feuillantine caramel beurre salé – Mousse caramel – Macaron
- **TENTATION BAILEYS**
  Biscuit cacao – Croustillant feuillantine – Mousse et crémeux au Baileys – Macaron
- **FRAICHEUR EXOTIQUE**
  Biscuit pistache – Croustillant feuillantine – Mousse mangue passion ananas – Macaron

Signé Nous
TRAITEUR

EXTRAS

MENU VÉGÉTARIEN 30 €

- CROUSTILLANT DE PÂTE FILO AU BUTTERNUT,
  noix et fromage, mesclun coloré, vinaigrette au miel
- QUENELLES DE BROCOLI AU PARMESAN,
  sauce aux morilles, mousseline de pommes de terre, pois-chiche rôtis
- FROMAGE OU DESSERT DU GRAND MENU

MENU ENFANT 20 €

- CROQUETTE DE FROMAGE PANÉE AU PANKO
- MINI BOULETTES DE VOLAILLE À LA SUÉDOISE,
  purée au beurre
- BONHOMME DE NEIGE AUX 3 CHOCOLATS

PETIT PAIN *pour accompagner votre entrée chaude en sauce*

Petit pain à cuire minute 1,20 € / personne

→ *Foie gras et Saumon fumé contiennent d'office un petit pain*

UNE SÉLECTION DE VINS ET BULLES

est proposée lors de votre enlèvement,
en libre-service.

Signé Nous TRAITEUR

RÉSERVATIONS



Via nos formulaires en ligne

SUR FACEBOOK
OU SUR NOTRE SITE INTERNET.

Veillez à bien choisir le formulaire
Noël ou Nouvel An.

Lors de votre réservation,

préciser votre nom, prénom,
votre numéro de GSM, adresse ainsi que
vos choix individuels précis dans nos menus.

Un mail de confirmation

EST TOUJOURS RENVOYÉ !

Si vous n'en recevez pas dans les 48h,
veuillez appeler le 0496 29 06 45.
Vérifiez votre courrier indésirable avant.

La prise de commande par mail

NE SERA PAS TRAITÉE.

Il est impératif de passer par le formulaire
de commande en ligne.

Une question ?

APPELEZ-NOUS APRÈS 17H00
et nous vous aiderons avec plaisir !

CLÔTURE DES COMMANDES

POUR LES DEUX RÉVEILLONS
DÈS LE NOMBRE MAXIMUM ATTEINT

Signé Nous
TRAITEUR

ENLÈVEMENT

VIA NOTRE DRIVE-IN

RUE MEHOGNE 24 . 5377 SINSIN

LE 24 DÉCEMBRE DE 10H00 À 16H00

suivant une plage horaire communiquée à l'avance

POUR LES COMMANDES DE NOËL

LE 31 DÉCEMBRE DE 10H00 À 16H00

suivant une plage horaire communiquée à l'avance

POUR LES COMMANDES DE NOUVEL AN

DANS VOTRE MAIL DE CONFIRMATION,

retrouvez un rappel de votre créneau horaire.

PAIEMENT CASH OU BANCONTACT

LE JOUR DE L'ENLÈVEMENT

- Sens unique pour éviter les bouchons et files d'attente
- Entrée uniquement via la N4 / Sortie uniquement village du Fourneau
- N'oubliez pas une caisse / manne suffisamment grande pour emporter vos colis
- Emportez une copie de votre commande pour vérification avec votre emballeur
- Il n'y a pas de livraison à domicile possible, merci pour votre compréhension.

Signé Nous
TRAITEUR

MERRY Christmas

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE
D'EXCELLENTES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
ET VOUS PRÉSENTE SES MEILLEURS VŒUX POUR

2027



WWW.SIGNENOUS.BE