

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER SPÉCIALITÉS

49. Plateau Découverte 37,50€

Huîtres, clams, palourdes, amandes, moules, gambas royales, crevettes bouquets, étrilles, écrevisses, couteaux des mers, bulots, bigorneaux, St Jacques

50. Plateau Spécial Tourteau 46,50€

Même composition «Découverte» + 1/2 Tourteau + Langoustines

51. Plateau Spécial Homard 56,50€

Même composition «Découverte» + 1/2 Homard + Langoustines

52. Plateau Royal 69,00€

Même composition «Découverte» + 1/2 Homard + 1/2 Tourteau + langoustines

53. Plateau Impérial 85,00€

Même composition «Découverte» + 1/2 Langouste (350 gr) + 1/2 Homard + 1/2 Tourteau + Langoustines

Plateaux 2 pers



54. Plateau Découverte 75,00€

Huîtres, clams, palourdes, amandes, moules, gambas royales, crevettes bouquets, étrilles, écrevisses, couteaux des mers, bulots, bigorneaux, St Jacques

55. Plateau Spécial Tourteau 93,00€

Même composition «Découverte» + Tourteau + Langoustines

56. Plateau Spécial Homard 112,00€

Même composition «Découverte» + Homard + Langoustines

57. Plateau Royal 137,00€

Même composition «Découverte» + 1 Homard + 1 Tourteau + Langoustines

58. Plateau Impérial 165,00€

Même composition «Découverte» 1 Langouste + 1 Homard + 1 Tourteau + Langoustines

Nos caviars

Impérial 20 gr 38,00€/pers.
Impérial 30 gr 55,00€/pers.

Russian 20 gr 48,00€/pers.
Oscietra 30 gr 69,00€/pers.

Beluga Kacuga 20 gr 62,00€/pers.
Beluga Kacuga 30 gr 89,00€/pers.

Bon de commande

Nom:.....

Adresse:.....

Tél.:.....

Mail:.....

Exemple

N° 11 (Scampis à la crème de Porto) X 2 = 27€

N° et nom du plat	Quantité	Total
.....	X	=€
.....	X	=€
.....	X	=€
.....	X	=€
.....	X	=€
.....	X	=€
.....	X	=€
.....	X	=€
.....	X	=€

Total :.....€

Acompte :.....€

Reste à payer :.....€

Date de préparation:/...../20.....

Acompte à verser sur compte bancaire:
- Matthias and Sea - BE77 0016 9809 5942

LIVRAISON GRATUITE le 24 et 31 décembre pour toute commande de 130€ min.
GRATUITE toute l'année à partir de 8 personnes

Matthias and Sea

TRAITEUR



De la Mer à la Terre...

Route de Philippeville, 34 - 5651 Tarcienne

071.21.86.20 Matthias and Sea

mattiacollu@msn.com

www.matthiasandsea.be

NOUVEAU



Bûche 10-12 personnes 39.00€

Glace au litre 13.00€

Glace 2,5L 27.00€

Gâteau glacé 3.90€/la part

DEMANDEZ TOUS NOS GOÛTS



SERVICE TRAITEUR



- | | |
|--|--------|
| 1. Foie gras artisanal pommes caramélisées | 18.00€ |
| 2. Ravioli à la truffe noire (spécialité maison) | 16.50€ |
| 3. Saint-Jacques et scampis crème de moscatel | 17.50€ |
| 4. Saint-Jacques et scampis crème homardine | 17.50€ |
| 5. Saint-Jacques Porto et foie gras d'oie | 18.50€ |
| 6. Demi-homard poivre rose cognac | 28.50€ |
| 7. Demi-homard à l'ail et cognac | 28.50€ |
| 8. Demi-homard safran et muscat | 28.50€ |
| 9. Demi-homard en Belle Vue | 24.00€ |
| 11. Scampis à la crème de Porto | 14.00€ |
| 12. Scampis à l'ail et coquillages | 14.00€ |
| 13. Scampis crème homardine | 14.00€ |
| 14. Scampis Porto blanc | 14.00€ |
| 15. Saumon fumé très doux | 13.50€ |
| 16. Gambas tomates fraîches et truffes | 16.50€ |
| 17. Gambas crème cognac | 16.50€ |
| 18. Fondu parmesan artisanal | 11.00€ |
| 19. Jambon Toscan poivre noir | 14.50€ |
| 20. Tourteaux (+ 450 à 600 gr - pièce) | 28.00€ |



PLATS POISSONS ET CRUSTACÉS



- | | |
|---|--------|
| 21. Filet d'espadon pancetta artichauts crème | 25.00€ |
| 22. Filet de saumon à la truffe et coppa | 25.00€ |
| 23. Bar grillé, pâtes aux coquillages | 24.00€ |
| 24. Dorade aux crustacés | 27.00€ |
| 25. Sole (400 gr) scampis crème homardine | 32.00€ |
| 26. Espadon à l'ail flambé | 25.00€ |
| 27. Cassolette de gambas crème poivre cognac | 26.00€ |
| 28. Cassolette de St Jacques crème homardine | 28.00€ |
| 29. Cassolette de St Jacques coco et Batida | 28.00€ |
| 30. Cassolette de joue de lotte safran | 27.00€ |
| Paëlla Royale | |
| 20. Cassolette de crustacés 15 sortes | 32.50€ |
| 31. Fruits de mer (Prix par personne) | 31.00€ |
| 32. Avec ½ homard (Prix par personne) | 49.00€ |



PLATS DE VIANDES



- | | |
|--|--------|
| 33. Couronne d'agneau au romarin (400 gr) | 28.00€ |
| 34. Couronne d'agneau crème jambon de Parme | 28.00€ |
| 35. Filet de biche (en saison) | 30.00€ |
| A la truffe et coppa ou Crème de barolo ou Potiron et courgettes | |
| 36. Entrecôte irlandaise grillée Rossini | 30.00€ |
| 37. Entrecôte irlandaise grillée tomates fraîches | 26.00€ |



CASSOLETTES DE FRUITS DE MER, HOMARDS ET LANGOUSTES



- | | |
|---|--------|
| 38. Cassolette de homard | 43.00€ |
| Poivre cognac, ou Safran moscatel, ou à l'ail ou crème homardine, ou tomates fraîches | |
| 40. Cassolette de langouste 500 gr | 52.00€ |
| Poivre cognac, ou Safran moscatel, ou à l'ail ou crème homardine, ou tomates fraîches | |

PATES FAITES MAIN

- | | |
|--|--------|
| 41. Tagliatelle tomates fraîches | 12.00€ |
| 42. Tagliatelle gros gambas et scampis crème à l'ail | 19.00€ |
| 43. Tagliatelle scampis crème homardine | 19.00€ |
| 44. Tagliatelle ragoût de biche (en saison) | 19.00€ |
| 45. Ravioli à la truffe spécialité maison | 19.00€ |
| 46. Ravioli turbotin scampis homardine | 19.00€ |
| 47. Ravioli à la sarde, tomates safran | 17.00€ |
| 48. Pâtes junior | 7.00€ |



Notre spécialité

Notre mythique grillade royale de poissons et crustacés (15 sortes)
Bar breton, dorade royale, saumon, espadon, St Jacques, gambas, langoustines, scampis, écrevisses, palourdes, moules, couteaux de mer, venus, etc.
servie avec pâtes faites main aux coquillages

Minimum 2 personnes 37,50€/pers.

Grillade royale avec homard ou langouste : supplément de 16,50€/pers

Grillade royale avec homard et langoustes : supplément de 32,50€/pers

