**Menu à emporter pour noel et nouvel an**

**par le chef nicolas decloedt**

**3 amuse bouches**

**3 plats salées**

**kimchi fait maison avec des choux de terre et de mer**

**betterave lentement rôtie avec des baies marinées**

**céleri-rave laqué avec champignons des ardennes, polenta crémeuse et un velouté de légumes**

**dessert au chocolat belge et caramel de sarrasin**

**mignardises**

**-62 / pp-**

**pain artisanal inclus de boulangerie charli, bruxelles**

**des glaces fait maison en option: 10 / 0.5L - 18 / 1L**

**cocktails et vins naturels sur demande:**

**champagne -34-**

**vin blanc -18- ou vin rouge -20-**

**cocktail fait maison -38 /70cl ou**

**cocktail sans alcool -22 / 70cl**

**écrivez-nous à info@humushortense.be ou au 0474 65 37 06**

**pour préparer le menu de la ferme à la table, nous devons recevoir les commandes:**

**pour Noël avant le lundi 16/12.**

**pour le nouvel an avant le lundi 23/12.**

**Heure de prise en charge le 24/12 et le 31/12 entre 11h30 et 13h00**

**le chèque-cadeau est disponible en ligne**

**look book "gastronomie et patrimoine à Bruxelles" exclusivement chez humus x hortense**

**www.humushortense.be**

**et… le restaurant reste ouvert entre le jeudi 26 et le 28 décembre 2019**

**adresse: de vergnies 2, 1050 bruxelles**