

Service traiteur : Take-away & delivery
Carte Décembre 2020 & fêtes de fin d'année

Menu de Noël (24 & 25/12) → page 2 ← Christmas menu (dec. 24 & 25th)
Menu du Nouvel-an → page 3 ← New year's menu (dec. 31st)

Carte décembre 2020

!Cette carte n'est pas valable les 23-24-25-26-31/12) !

Assortiment d'amuses-bouches, en verrine selon l'inspiration du moment 10 € / 3pces

Entrées 15 €

Tartare de Bœuf holstein fumé, ajo blanco, amandes
Tartare of smoked holstein beef, ajo blanco, almonds and parsley

Saumon Label rouge d'Écosse, curry, avocat & mangue
Red label salmon from Scotland, green curry, avocado and mango

Poisson du jour en sashimi, céleri, Isigny, huîtres
Catch of the day as a sashimi, celery and Tatihou oysters

Anguille fumée du Péloponnèse & foie gras des Landes,
betterave-cassis, dashi (+5€)
Smoked eel & foie gras, beetroot, blackcurrant and dashi (+5€)

Carpaccio de Biche, foie gras des Landes, noisettes &
champignons (+5€)
Carpaccio of Deer, & duck foie gras, Paris mushrooms & hazelnuts(+5€)

Plats 25€

(les plats sont accompagnés de féculents, légumes et champignons)

Poisson du jour rôti, jus d'arêtes façon Albuféra
Catch of the day roasted, fish sauce as an Albuféra

Bar de ligne rôti sur la peau, coquillages-safran (+5€ pp)
Line caught seabass roasted, sauce with clams and saffron (+5€pp)

Contrefilet de veau marqué sur le grill, jus de viande aux
champignons des bois
Limousin veal sirloin grilled, meat sauce with mushrooms

Poule faisane rôtie à la bruxelloise, sauce Diane
Pheasant hen roasted Brussels-fashion, Diane sauce

Filet de biche rôti, sauce poivrade (+5€ pp)
Deer fillet roasted, sauce poivrade (+5pp)

« Lièvre à la Royale, façon Alain Troubat (+ 25€ pp) »
Hare « à la Royale », tribute to Alain Troubat (+25pp)

Dessert 6€

Poire belle-Hélène, chocolat & menthe
Peer « Belle-Hélène », chocolate and mint

Fruits exotiques :Ananas aux fleurs de samba, mangue-
passion, sablé breton
Exotic fruits : Pineapple with samba flowers, mango-passion, Breton palet

Mousse chocolat Tainori, caramel beurre salé, noisette
cazette
Chocolate Tainori mousse, salted butter caramel, cazette hazelnut

Menu 3 services : 42€

entrée seule 15 € / le plat seul 25 € / dessert seul
6€

Les petits plus...

Simple & Gourmand, Facile à réchauffer... toujours utile dans son frigo !

Soupe du jour	1 L	10 €
Lasagna alla bolognese	(800gr)	14 €
Assortiment de sushi, maki et sashimi		20 €
Vol-au-vent, feuilletage maison		18 €
Tikka Massala, coriandre, riz sauté		18 €
Fricassée de veau aux champignons		18 €
Joue de bœuf (Angus) confit au vin de Cahors		22 €

Vos commandes se font la veille, par mail : info@stirwen.be ou par téléphone 02/640.85.41

Les enlèvements se font au restaurant Stirwen (Chée St-Pierre n°15 à 1040 Etterbeek) de 16h00 à 19h30.
Livraison possible sur demande (5€)

Notre carte des vins est également à votre disposition (30% de réduction sur le prix de la carte en take-away)

Vous recevrez un modus operandi avec votre commande avec les modalités de réchauffe : un véritable jeu d'enfant !

Yours orders are made the day before by mail : info@stirwen.be or by phone 02/640.85.41

You can pick up your order at the restaurant Stirwen (Chaussée St-Pierre 15, 1040 Bxl) from 4 to 7.30pm
Delivery is possible on request (5€ of fee)

Our Wine liste is available (30% discount on the wine list)

You'll receive with your order a modus operandi with the instructions to re-heat your plate !
Easy game !



Fêtes de fin d'année : Noël 2020 (menu disponible 24 & 25/12)

Pour l'Apéritif

Terrine de foie gras des Landes 18 € / 100gr
(Servi avec brioche maison, chutney)

Huitres fines de claire n°3 : (avec citron & échalotes au vinaigre)
6 pces 15€ / 12 pces : 28€ / 24 pces : 50 €

Crevettes bouquets (servies avec sauce cocktail maison)
Taille 40/60 (moyennes) 32 €/kg, taille 20/30 (gros bio) : 60€/kg
Crevettes grises non épluchées : 26 €/kg

Saumon Ecosse fumé: 85 €/ kg

Grosse anguille fumée du Péloponnèse : 105€/ kg

Caviar Baerii royal select

50gr – 45 € / 125gr 112 €

Caviar Imperial Gold top selection

50gr – 67.50 € / 125 gr -165 €

(servi avec aigrette & blinis)

Homard (Canada, 500/600gr)

Façon belle-vue : ½ 26 €, entier 48 €

Ou rôti sauce Cardinal : ½ : 28 €, entier 52 €

Noix de cajou à l'ail noir : 55 €/kg

Noix de cajou au parmesan : 50 €/kg

Amandes grillées & fumées 36 €/kg

Idée cadeau :

Coffret 4 épices « stirwen » par Ingrédients du monde : 39€

Champagne J. de Telmont brut gde réserve : 40 €

Champagne Louis Roederer brut : 55 €

Champagne Louis Roederer rosé millésimé 2013 : 75 €

Assortiment d'amuses-bouches, en verrine selon 15 € / 4 pces

Crèmeuse de butternut / Saumon-céleri-isigny / Vitello tonato / tartare de Bœuf fumé ajo bianco

Menu de Noël 2020

3 services (crabe ou foie gras / bar / biche ou veau) : 75 €

4 services (crabe / foie gras/ bar / biche ou veau) : 100 €

**

Crabe tourteau & araignée de mer, curry vert, coriandre, avocat et mangue

Crab & spider crab, green curry, coriander, avocado and mango

**

Foie gras des Landes, anguille fumée, betterave et cassis

Duck foie gras from Les Landes, smoked Eel, beetroot and blackcurrant

**

Bar de ligne rôti, crème de coquillages aux herbes, cresson, céleri, blinis

Roasted line-caught seabass, cream with herbs & clams, watercress, celery and blinis

(extra : 10gr caviar Baerii + 10 €)

**

Filet de biche grillé, sauce grand veneur, légumes d'hiver

Grilled Fillet of deer, grand veneur sauce, winter vegetables

Ou

Contrefilet de veau limousin, sauce vin jaune du Jura & morilles, légumes d'hiver

Veal sirloin, sauce with morels and Vin jaune from Jura, winter vegetables

Desserts : 6€

Ananas aux fleurs de samba, coco-passion, mangue et sablé breton

Poire belle-Hélène, chocolat, menthe

Mousse chocolat Tainori grand cru, caramel beurre salé

Pour les enfants

Soupe du jour (1L) : 10€

Poké bowl : Saumon fumé & avocat, brocolis, riz : 15 €

Lasagna alla bolognese 400gr : 10€

Boulettes sauce tomate, riz : 12 €

Fricassée de veau & carotte à la crème, riz : 15 €

Vos commandes se font au plus tard le 21/12

par mail : info@stirwen.be ou par téléphone 02/640.85.41

Les enlèvements se font au restaurant Stirwen (chée St-Pierre
n°15 à 1040 Etterbeek)

Le 24/12 de 12h00 à 19h30, le 25/12 de 10h à 13h

Livraison possible sur demande (5€ de frais)

Carte des vins disponible (-30% sur les prix du resto)

Yours orders are made before december 28th

by mail : info@stirwen.be or phone 02/640.85.41

You can pick up your order at the restaurant Stirwen
(Chaussée St-Pierre 15, 1040 Bxl)

24/12 : from 12h to 19h30

Delivery is possible on request (5€ of fee)

Our Wine liste is available (30% discount on the wine list)



Fêtes de fin d'année : Nouvel-an 2020 (menu disponible 31/12)

Pour l'Apéritif

Terrine de foie gras des Landes 18 € / 100gr
(Servi avec brioche maison, chutney)

Huitres fines de claire n°3 : (avec citron & échalotes au vinaigre)
6 pces 15€ / 12 pces : 28€ / 24 pces : 50 €

Crevettes bouquets (servies avec sauce cocktail maison)
Taille 40/60 (moyennes) 32 €/kg, taille 20/30 (grosses bio) : 60€/kg
Crevettes grises non épluchées : 26 €/kg

Saumon Ecosse fumé: 85 €/ kg

Grosse anguille fumée du Péloponnèse : 105€/ kg

Caviar Baerii royal select

50gr – 45 € / 125gr 112 €

Caviar Imperial Gold top selection

50gr – 67.50 € / 125 gr -165 €

(servi avec aigrette & blinis)

Homard (canada 500/600gr)

Façon belle-vue : ½ 26 €, entier 48 €

Ou rôti sauce Cardinal : ½ : 28 €, entier 52 €

Noix de cajou à l'ail noir : 55 €/kg

Noix de cajou au parmesan : 50 €/kg

Amandes grillées & fumées 36 €/kg

Idée cadeau :

Coffret 4 épices « stirwen » par Ingrédients du monde : 39€

Champagne J. de Telmont brut gde réserve : 40 €

Champagne Louis Roederer brut : 55 €

Champagne Louis Roederer rosé millésimé 2013 : 75 €

Assortiment d'amuses-bouches, en verrine selon 15 € / 4 pces

Crèmeuse de butternut / Saumon-céleri-isigny / Vitello tonato / tartare de Bœuf fumé ajo bianco

Menu Nouvel-an 2020

3 services (St Jacques / cabillaud-truffe ou homard / biche ou veau) : 80 €,

4 services (st Jacques / cabillaud-truffe/ homard / biche ou veau) : 100 €

Carpaccio de St-jacques aux huitres Tatihou, Isigny, céleri, citron d'Amalfi

Carpaccio of scallops with cupped oysters Tatihou, Isigny, celery and lemon from Amalfi

(extra : 10gr caviar Baerii +10€)

**

Cabillaud rôti à la truffe noire, crème de vieux parmesan 24mois

Roasted codfish with black truffle, cream of aged *parmigiano reggiano 24m*

**

½ Homard, rôti au kari gosse, bisque façon Cardinal, fricassée des pinces aux petits légumes

½ lobster, roasted with kari gosse, bisque sauce « Cardinal », sauteed claw with vegetables

**

Filet de biche grillé, sauce grand veneur, légumes d'hiver

Grilled Fillet of deer, grand veneur sauce, winter vegetables

Ou

Contrefilet de veau limousin, sauce vin jaune du Jura & morilles, légumes d'hiver

Veal sirloin, sauce with morels and Vin jaune from Jura, winter vegetables

Desserts : 6€

Ananas aux fleurs de samba, coco-passion, mangue et sablé breton

Poire belle-Hélène, chocolat, menthe

Mousse chocolat Taïnor grand cru, caramel beurre salé

Pour les enfants

Soupe du jour (1L) : 10€

Poké bowl : Saumon fumé & avocat, brocolis, riz : 15 €

Lasagna alla bolognese 400gr : 10€

Boulettes sauce tomate, riz : 12 €

Fricassée de veau & carotte à la crème, riz : 15 €

Vos commandes se font au plus tard le 28/12,
par mail : info@stirwen.be ou par téléphone 02/640.85.41
Les enlèvements se font au restaurant Stirwen (chée St-Pierre
n°15 à 1040 Etterbeek) Le 31/12 de 12h00 à 19h30
Livraison possible sur demande (5€ de frais)
Carte des vins disponible (30% sur la carte du resto)

Yours orders are made before december 28th
by mail : info@stirwen.be or phone 02/640.85.41
You can pick up your order at the restaurant Stirwen
(Chaussée St-Pierre 15, 1040 Bxl) 31/12 : from 12h to 19h30
Delivery is possible on request (5€ of fee)
Our Wine list is available (30% discount on the wine list)

