



Menu spécial take-away « fête des mères » 2025

Menu traiteur gastronomique Fête des mères 11/05/2025

Saumon Label rouge d'Ecosse mariné gravlax
sashimi, oranges à la sicilienne, fenouil, olives taggiasca
*

Saint-Pierre & Homard bleu
Gyoza, bisque au curry thai, basilic, tomates de Provence
et/ou

Contrefilet de veau limousin,
grillé aux légumes du printemps, jus de viande
*

Rhubarbe confite au champagne
Riz au lait à la vanille de Madagascar

Menu 3 services : 55 €

Menu 4 services : 70.€

Commandes par email : info@stirwen.be
(livraison possible sur demande)

Les petits plus du Stirwen

Soupe de saison (1l) – 12 €

Lasagna alla bolognese ou vegetariana (800gr) -20€

Fricassée de veau limousin à la crème, légumes de saison – 22€

Huitres creuses spéciales d'Isigny n°3 / 6 pièces, citron, échalote: 22€

Caviar Baeri, Italie, Caspian Tradition, blinis & aigrette, 50gr- 68€

Gourmet Catering Menu Mother's Day 05/11/2025

Gravlax-marinated Scottish Red Label salmon
sashimi, Sicilian oranges, fennel, Taggiasca olives
*

John Dory & Blue Lobster
Gyoza, Thai curry bisque, basil, Provençal tomatoes
and/or

Limousin veal sirloin steak,
grilled with spring vegetables, meat jus
*

Champagne-flavored rhubarb
Madagascar vanilla rice pudding
Menu 3 services : 55 €

Menu 3 services : 55.€

Menu 4 services : 70.€

Commandes par email : info@stirwen.be
(livraison possible sur demande)

Bulles & vins pour accompagner votre repas

Domaine W (Tubize), crémant de Wallonie, Brut de Brabant – 35€

Touraine Sauvignon, Domaine des Poète, « S », 2023 – 28€ (blanc)

DOP Emporda (ESP), Cellar Mas polit, 2021 – 25€ (rouge)

Notre carte des vins est également disponible sur demande