



# Moments FESTIFS

[WWW.CHEZPINO.BE](http://WWW.CHEZPINO.BE)

## ENTRÉES

### Des fêtes à l'italienne

Laissez-vous emporter par la magie des fêtes à l'italienne.  
Pino vous invite à découvrir un menu raffiné, préparé avec amour, où les recettes traditionnelles rencontrent la passion et la qualité des produits de la Botte.

## RÉSERVER VOTRE MENU DE FÊTES

24 Décembre

Commande avant le lundi 22/12  
Retrait jusqu'à 13H

31 Décembre

Commande avant le lundi 29/12  
Retrait jusqu'à 13H

Acompte souhaité

### Profitez de l'accord Mets & Vins

Cette année, pour chaque plat, nous vous proposons un vin soigneusement sélectionné pour sublimer les saveurs de votre repas de fête

Foie Gras de Canard, confiture d'oignons et Panettone 20€

 **Gewürztraminer - Ritterhof - Alto Edge 23,50€**

La version italienne de ce vin blanc incontournable des tables de fêtes ! Nez intense de fleurs et d'épices, avec une texture ample et élégante, équilibrée par une belle fraîcheur minérale.

Homard froid (1/2) sur son lit de Caponata Sicilienne, jus de tomates aux agrumes 30€

 **Greco di Tufo - San Gregorio - Campanie 17€**

Vin au nez doux de pêche et de poire, avec une bouche riche et élégante, un bel équilibre entre acidité et structure, et une finale florale.

Saumon en Gravlax 20€

 **Pinot Grigio - Lageder - Alot Edge 23€**

Vin blanc à la bouche fruitée, au bouquet intense de fleurs et d'épices, et à la finale fraîche.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, grenades et agrumes 25€

 **Verdicchio Matelica - Cerro - Marches 24€**

Vin au nez frais, sur des arômes de pêches blanches et d'agrumes, avec une belle minéralité.

Vitello Tonato revisité à la Truffe 25€

 **Gavi di Gavi - Villa Sparina - Piémont 28€**

Vin blanc aux arômes de fruits à noyau, sec en bouche, avec une belle minéralité et une finale vive.

Ravioli aux champignons et Foie Gras de Canard 25€

 **Rosso di Montalcino - Argiano - Toscane 32,50€**

Vin rouge au nez très fruité avec quelques notes épicées, une bouche élégante et une finale fruitée.

Ravioli au saumon frais, homard et langoustine 25€

 **Insolia - Cusumano - Sicile 14€**

Vin blanc aux arômes d'amandes et de fruits tropicaux, avec une belle acidité en bouche.

---

## PLATS

---

Suprême de Chapon, farci aux châtaignes, pommes de terre et légumes de saison ..... 30€

 **Chianti Classico - Fontodi - Toscane 45€**  
Un grand classique ! Vin rouge à la robe rouge rubis, avec d'agréables notes de violette enrichies de notes de fruits rouges mûrs et aux tannins ronds.. En bouche, il est sapide et bien structuré.

Homard accompagné de Paccheri à la sauce tomate fraîche, huile au Basilic - Demi ..... 30€  
Entier ..... 45€

 **Pinot Grigio - Lageder - Alot Edige 23€**  
Vin blanc à la bouche fruitée, au bouquet intense de fleurs et d'épices, et à la finale fraîche.

Risotto aux champignons, filet de turbot pané à la ciboulette et à la truffe, courgettes et carottes vapeur ..... 25€

 **Soave - Pieropan - Veneto 22€**  
Vin blanc BIO aux arômes délicats de fleurs et d'amandes, avec une profondeur fruitée et une acidité qui accentue la finale.

Lasagne au ris de veau, poulet fermier et cèpes ..... 25€

 **Barbera del Monferato - Villa Sparina - Piémont 27,50€**  
Vin rouge au caractère fruité riche avec des notes de fruits rouges, de cerises et épices. En bouche, il est frais et bien équilibré par une texture tannique délicate.

Lasagne à la saucisse italienne, pleurotes et Burrata à la truffe ..... 25€

 **Valpolicella Classico - Alegrini - Veneto 22€**  
Vin rouge souple aux arômes intenses, avec une petit note épicée et une finale fraîche.

Lasagne aux potimarrons, Saint-Jacques de Dieppe et curry Vadouvan ..... 25€

 **Costa di Giulia - Satta Michele - Toscane 25€**  
Vin blanc harmonieux aux arômes de fruits mûrs avec un bel équilibre et une finale avec une pointe d'amertume.

---

## FROMAGE

---

Sélection de fromages de la Botte accompagnés de fruits ..... 12,50€

 **QUEL VIN?**  
Vin blanc harmonieux aux arômes de fruits mûrs avec un bel équilibre et une finale avec une pointe d'amertume.



RETRAIT :  NOËL  NOUVEL AN HEURE DE RETRAIT : \_\_\_\_\_  
MAX 13H

## VOS INFORMATIONS

BOUTIQUE :  ATH  TOURNAI

NOM ET PRENOM : \_\_\_\_\_

TELEPHONE : \_\_\_\_\_

NBRE DE COUVERTS : \_\_\_\_\_

## VOTRE COMMANDE

### ENTRÉES

_____	FOIE GRAS DE CANARD 20€	_____	HOMARD ½ & CAPONATA 30€
_____	SAUMON EN GRAVLAX 20€	_____	CARPACCIO DE ST-JACQUES 25€
_____	VITELLO TRUFFE 25€	_____	RAVIOLI CHAMP. FOIE GRAS 25€
_____	RAVIOLI SAUMON ETC 25€		

### PLATS

_____	SUPRÈME DE CHAPON 30€	_____	HOMARD ½ 30€
_____	RISOTTO & TURBOT 25€	_____	HOMARD ENTIER 45€
_____	LASAGNE RIS DE VEAU 25€	_____	LASAGNE SAUCISSE 25€
_____	LASAGNE POTIMARRONS 25€ ST-JACQUES		PLEUROTES

### FROMAGE

\_\_\_\_\_ SÉLECTION FROMAGES 12,5€

### VINS

\_\_\_\_\_

TOTAL : \_\_\_\_\_

### PAIEMENT

Acompte  Site  Boutique

### INFORMATIONS :

Réervations souhaitées avant le lundi 22/12 (NOËL) et le lundi 29/12 (NOUVEL AN)

Réservez en boutique avec ce bon de commande ou via notre e-shop

