

Fêtez Saint-Valentin le dimanche 14 février !



# Amours Gourmands



*Au Comptoir des Traiteurs*



*La Sole en croûte de parmesan aux légumes verts, sauce aux coquillages*

## *Coffret de Saint-Valentin pour 2*

105 € le coffret pour 2 personnes

**Une bouteille de Champagne Lancelot-Pienne 37,5 cl**

### L'APÉRITIF

**Le Duo d'amuse-bouche :**  
mousse de homard  
mousse de saumon fumé

### L'ENTRÉE CHAUDE

**La Sole en croûte de parmesan aux légumes verts,  
sauce aux coquillages**

**Conseil Vin :** Chardonnay di Toscana 2007  
Le Bruniche Nozzole - 75 cl - € 12,28  
Pouilly-Fuissé 2007 Chanson - 37,5 cl - € 11,75

### POUR SUIVRE...

**Le Filet de coucou de Malines et gratin de légumes,  
sauce au foie gras**

**Conseil Vin :** Château Montaguillon 2005  
Montagne-Saint-Emilion - 75 cl - € 14,15  
Château de Maison Neuve 2006  
Montagne Saint-Emilion - 37,5 cl - € 6,68

### LE DESSERT

**Le Cœur aux fruits rouges et crème vanille**



*A moments exceptionnels, champagne de séduction...*

**CHAMPAGNE AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ 1999  
Blanc de blancs brut**

75 cl - € 115,00

Robe cristalline et limpide aux reflets or blanc. Nez d'une grande subtilité aux arômes de fleurs et d'agrumes. Bouche avec une touche aromatique précise aux arômes d'agrumes et de pêche. Finale persistante exaltant le cépage Chardonnay et le beau millésime. Absolument somptueux.



**Champagne  
rosé  
BOLLINGER**  
75 cl  
€ 65,50

*Pour composer votre menu*

**Au Comptoir des Traiteurs**

**LES ENTRÉES CHAUDES**

**La Cassolette de poissons sauce homardine**

1 pers. - € 13,80

**La Coquille Saint-Jacques au champagne (à gratiner)**

1 pers. - € 11,50

**LES PLATS**

**La Sole en croûte de parmesan aux légumes verts,  
sauce aux coquillages**

1 pers. - € 18,50

**Le Filet de coucou de Malines et gratin de légumes,  
sauce au foie gras**

1 pers. - € 19,80

**Au Comptoir des Poissonniers**

**ENTRÉE FROIDE OU REPAS LÉGER**

**LE PLATEAU DE SAINT-VALENTIN**

**2 Ballottines de tartare de saumon  
avec garniture d'œufs de saumon frais  
et de gambas cuites**

le plateau pour 2 personnes - € 39,00



**Au Comptoir des Traiteurs**

**LES FOIES GRAS DE JEANNE BERTOT**

*Jeanne Bertot, une entreprise artisanale  
avec un seul objectif : le Goût.*

*En dégustation les 12 et 13 février*

**Foie gras de canard entier  
mi-cuit**

- à la Fleur de sel

- au vin de Sauternes

- au Champagne

2 tranches - € 11,80

**Foie gras de canard entier  
mi-cuit - à la figue**

2 tranches - € 13,80

**Foie gras de canard entier  
mi-cuit - nature**

2 tranches - € 7,25

**ACCOMPAGNEMENT (au Comptoir des Boulangers)**

**Le Pain Brioche** - du goût et de la légèreté

320 g - € 4,75

**Au Comptoir des Pâtisseries**

**JEAN-PHILIPPE DARCIS**

**Le Macaron pétillant au champagne Veuve Clicquot**

6 pièces - € 13,80



*En dégustation  
les 12 et 13 février*

**LES CHOCOLATS DE SAINT-VALENTIN  
DE PIERRE MARCOLINI**

**Cœurs framboise**

Malline 25 pc - € 26,00

**Pétales de chocolat**

boîte - € 19,50



**LES GÂTEAUX DE SAINT-VALENTIN  
DES MAÎTRES PÂTISSIERS**

**WITTAMER,  
DARCIS,  
MARCOLINI,  
BIASETTO,  
DEBAILLEUL.**



Boulevard de la Woluwe 28 - 1150 Woluwe-Saint-Pierre - Tél. 02-771 20 60

Parking aisé et gratuit - Plus de 1500 m<sup>2</sup> «DEDICATED TO GASTRONOMY»

[www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be)

**Rob**  
THE GOURMETS'  
MARKET