

Mayabee

Bistro-resto

Brusselsesteenweg 333 D

1785 Brussegem

02 460 02 91

www.mayabee.be

Tous nos meilleurs vœux pour la nouvelle année !
Tamara, Bie, Jeff en Arthur

Les jours de fête, nous serons ouverts la veille de Noël à partir de 18h,
le 25 décembre jusqu'à 15h,
le 31 décembre entre 18h et 1h,
et le 1er janvier jusqu'à 15h.



Les fêtes les plus appétissantes

Réveillon Noël

Noël

Réveillon Nouvel An

Nouvel An

Service traiteur - Menus fêtes

**Service traiteur 2009-2010 - 24 décembre Réveillon de Noël - 25 décembre Noël
31 décembre Réveillon de Nouvel An et 1er janvier Nouvel An**

Tous les plats à la carte sont également disponibles, en plus des menus de fête.

Commande pour Noël avant le 21 décembre. - Commande pour le Nouvel An avant le 28 décembre.

Les entrées froides

Foie gras à la confiture d'oignon	13.00	x	pers.
1/2 homard « Belle-View »	20.00	x	pers.
Huîtres avec une huile aromatique.....	11.00	x	pers.

Les entrées chaudes

Duo de croq. de fromage et de crevettes	8.00	x	pers.
1/2 homard gratiné	20.00	x	pers.
Scampis "Mayabee"	13.00	x	pers.
Bouillabaisse acc. d'un toast et de sa rouille	13.50	x	pers.

Les soupes

Bisque de crevettes	7.00	x	pers.
Soupe de tomates aux boulettes	4.00	x	pers.

Les plats de poisson

Homard gratiné.....	38.00	x	pers.
Marmite du pêcheur.....	18.00	x	pers.
Roulade de turbot, poireaux et shi take	19.00	x	pers.
Bouillabaisse acc. d'un toast et de sa rouille.....	19.00	x	pers.

Les plats

Faisan à la Brabançonne	19.50	x	pers.
Filet de cerf avec une poire pochée,	19.50	x	pers.
des canneberges et une purée de céleri-rave				
Couronne d'agneau, bouquetière	19.50	x	pers.
de légumes et gratin de pomme de terre				

Nom : _____

Réveillon et jour de Noël 2009

Apéritif pétillant

Loup de mer au gros sel marin, poireaux,
sabayon et croquant au parmesan et
graine de moutarde

Soupe aux asperges blanches

Filet de cerf accompagné de pommes et de canneberges,
d'un gratin de pommes de terre
et d'une sauce au miel et au thym

Duo de saveurs à l'Amaretto et aux framboises

Moka

43 par personne

Réveillon et jour de Nouvel An 2009-2010

Apéritif pétillant

Tartare de saumon mariné avec des langoustines croquantes,
pannacotta au citron et
vinaigrette à base de champagne

Cappuccino de crevettes grises
et mousse à la noix coco

Filet de biche accompagné d'une tarte aux chicons,
d'une compote de fruits rouges et
de croquettes de céleri-rave

Pain perdu au pain d'épice,
pommes caramélisées et glace à la cannelle

Moka

53 par personne