TO THE MOON

ARTISAN TRAITEUR

LES FÊTES

2026

Parce que les fêtes sont avant tout
des moments à partager.

FAIT MAISON · À PARTAGER · À COMPOSER

POUR COMMENCER

Les entrées

Demi-homard Bellevue — 30,50 € / pers.

Œuf mimosa au corail, légumes croquants, tomates cerises confites.

Saumon gravlax aux agrumes — 20,50 € / pers.

Concombre, crème aigrelette à l'aneth, fines herbes et pain nordique.

Œuf parfait — 18,50 € / pers.

Champignons de saison, feuilleté croustillant, beurre noisette.

Croquettes de crevettes — 8,00 € / pièce

Croquettes de fromage — 6,00 € / pièce

FOIE GRAS & PÂTÉS MAISON

Foie gras : portion ± 85–90 g · Pâtés : prix à la tranche

Foie gras de canard français	11,50 €
Pâté de campagne	3,75 €
Pâté de marcassin	5,10 €
Pâté aux noix	4,00 €

LE CŒUR DU REPAS

Nos pièces de fête

Pièce, sauce maison et petit condiment.

Pavé de biche — 23,50 € / pers.

Sauce Grand-Veneur, poire au vin rouge.

Suprême de faisan — 21,50 € / pers.

Sauce Fine Champagne, pommes aux airelles.

Noix de Saint-Jacques rôties — 21,50 € / pers.

Beurre blanc au safran, marrons et échalotes.

LES DINDES FARCIES

Dinde farcie aux truffes — 12,00 € / pers.

Dinde farcie aux marrons et au cognac — 12,00 € / pers.

Portion d'environ 200 g par personne.

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Gratin dauphinois *± 250 g*	4,50 €	Légumes hivernaux *± 185 g*	5,00 €
Purée nature *± 250 g*	4,50 €	Poêlée de champignons *± 185 g*	8,00 €
Purée truffée *± 250 g*	5,00 €	Haricots verts *± 120 g*	4,50 €
Mousseline de céleri-rave *± 250 g*	4,95 €	Pommes aux airelles *à la pièce*	3,50 €
Risotto butternut et parmesan *± 250 g*	5,00 €		

Les plaisirs de la table

SAUCES & CONFITS MAISON

Sauces : truffe, Fine Champagne, poivrade — **8,50 €**
Pot de ± 375 ml

Confit d'airelles — **8,50 €**
Pot de ± 375 ml

Confit d'oignons au vin rouge — **2,00 €**
Portion de ± 50 g

LES PLATEAUX

Plateau raclette — 16,50 € / pers.

Sélection de six fromages et charcuteries d'accompagnement.

Plateau pierrade — 15,00 € / pers.

Sélection de viandes : porc, bœuf et volaille.

Plateau fondue — 14,00 € / pers.

Sélection de viandes : porc et bœuf.

COMMANDES & RETRAITS

Noël : jusqu'au 21 décembre à 12 h.

Nouvel An : jusqu'au 28 décembre à 12 h.

Retraits les 24 et 31 décembre, de 9 h à 16 h.

INFOS & RÉSERVATIONS

E-mail : info@ttm.brussels
Téléphone : 02 672 71 32
Adresse : 88, boulevard des Invalides · 1160 Auderghem

Pour commander, contactez-nous par téléphone, e-mail ou en boutique.

Toute commande est validée après paiement intégral.

Toute l'équipe de To The Moon vous souhaite de joyeuses fêtes !