

ACCUEIL

LE RESTAURANT

MENU

La Table d'Eric Bienvenue

Situé au cœur de Saint-Maur, La Table d'Eric incarne un concept convivial de bistrot gastronomique belge, dirigé par le traiteur passionné Guillaume Libert.

L'ambiance chaleureuse du restaurant, avec un service attentionné, crée un cadre intime et accueillant, idéal pour célébrer les fêtes de fin d'année.

Un menu festif



LA
TABLE
D'ERIC



Nous contacter

www.latablederic.be

2 rue Colonel Dettmer 7500 Saint-Maur

069/22.41.70



LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC
LES PLATS DE LA TABLE D'ERIC

✦ Bonjour (Prénom) ✦

Les fêtes approchent et cette année, La Table D'Éric vous invite à célébrer vos repas de fin d'année grâce à notre service traiteur.

Notre Chef Guillaume Libert a imaginé une sélection festive mélangeant tradition, authenticité et produits d'exception.

Que vous envisagiez un réveillon gastronomique à la maison, une expérience culinaire unique ou simplement pour vous faciliter l'organisation, notre service traiteur vous propose une carte soignée et entièrement maison.

Voici un aperçu de notre carte de fin d'année :

- Un menu 4 services mêlant foie gras, ravioles, saumon fumé, cabillaud ou veau.
- Des plateaux de fruits de mer : tourteau entier ou demi-homard.
- Nos grands classiques : saumon fumé, foie gras, cassolette de Saint-Jacques, ris de veau...



Clôture des commandes

- 19 décembre à 12h pour Noël
- 26 décembre à 12h pour le Nouvel An

Enlèvement des commandes :

- 24 et 31 décembre : 9h à 17h ✦
- 25 décembre : 9h à 12h

**Découvrir la carte complète
et commander mes plats.**



Nous contacter

www.latablederic.be

2 rue Colonel Dettmer 7500 Saint-Maur

069/22.41.70



Vous souhaitez vous désabonner de notre newsletter ? [Cliquez ici.](#)

Cette newsletter a été préparée par Bastien Vandemeulebroecke et Diego Pinto de Queiros.
Crédits photos : site internet et page Facebook de "La Table d'Éric".



MENU DE FÊTES

* Menu 4 services

49€

Mises en bouche ①

Entrées froides



Terrine de gibier 2

Ou : Terrine de foie gras

Entrées chaudes



Ravioles de foie gras 3

Ou : Pavé de saumon

Plats



Dos de cabillaud 4

Ou : Filet de veau

Notre cuisine met en avant un menu de fête généreux et gourmand.

Le restaurant vous propose des plats à emporter, idéal pour célébrer Noël ou le Nouvel An en famille ou entre amis.

Guillaume Libert agrmente ce menu de son foie gras divin et de son saumon savoureux, le tout préparé avec goût.



Emportez nos saveurs

Commandez vos plats à emporter ici

Nous contacter

www.latablederic.be

2 rue Colonel Dettmer 7500 Saint-Maur

069/22.41.70

Les menus à emporter

La Table d'Éric fin d'année 2025

Plats à emporter

Les entrées froides

- Saumon rose en belle vue garniture de tomates aux crevettes grises 21€
- Saumon fumé maison, tranché main, échalotte, persil, toasts 13€
- Foie gras de canard maison et ses garnitures (confiture d'oignon et brioche au beurre) 18€
- Terrine de gibier aux trompettes de la mort et pistaches, confit d'oignon, salade et toast 16€

Les entrées chaudes

- Ravioles au foie gras et cèpes, crème de champignons des bois 19€
- Ris de veau de cœur sautés au beurre demi-sel, sauce aux morilles 32€
- Cassolette de scampis et Saint-Jacques 21€
- Homard entier (500g) et ses pinces décortiquées en nage de julienne de légumes 45€

Les plats consistants

- Dos de cabillaud, sauce vin blanc et crevettes grises 28€
- Poitrine de faisan farcie aux champignons, poire aux aïrelles, garniture à la brabançonne 23€
- Filet mignon de porc, crème au chorizo 29€
- Ris de veau de cœur sautées au beurre demi-sel, sauce aux morilles 42€

Les plats sont accompagnés de gratin dauphinois ou de croquettes (5pcs)

Menu 4 services à 49€

Mises en bouche

Entrées froides

Terrine de gibier, confit d'oignon, salade et toast

ou

Terrine de foie gras, confit d'oignons, brioche (supp. 2€)

Entrées chaudes

Ravioles au foie gras et cèpes, crème aux champignons des bois

ou

Pavé de saumon légèrement fumé, stoemp aux épinards

Plats

Dos de cabillaud, sauce vin blanc et crevettes grises

ou

Filet de veau, sauce grand-mère (supp. 3€)

Les plats sont accompagnés de gratin dauphinois ou de croquettes (5pcs)

Les plateaux de fruits de mer

Plateau tourteau entier à 49€ pour 1 personne

1 tourteau entier coupé en deux, 6 huîtres creuses, 2 langoustines, 2 grosses crevettes, 2 gambas, 6 bulots, crevettes grises en carapace, bigorneaux et sauce

Plateau demi-homard à 69€ pour 1 personne

1 demi-homard, 6 huîtres creuses, 2 pinces de crabe, 2 langoustines, 1 grosse crevette, 1 gambas, 6 bulots, crevettes grises en carapace, bigorneaux et sauce

Les commandes seront acceptées via la plateforme jusqu'au 19 décembre à **12h** pour Noël et jusqu'au 26 décembre à **12h** pour le nouvel an.

Les commandes peuvent être enlevées de 9h à 17h

les 24 et 31 décembre, le 25 décembre de 9h à 12h

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.