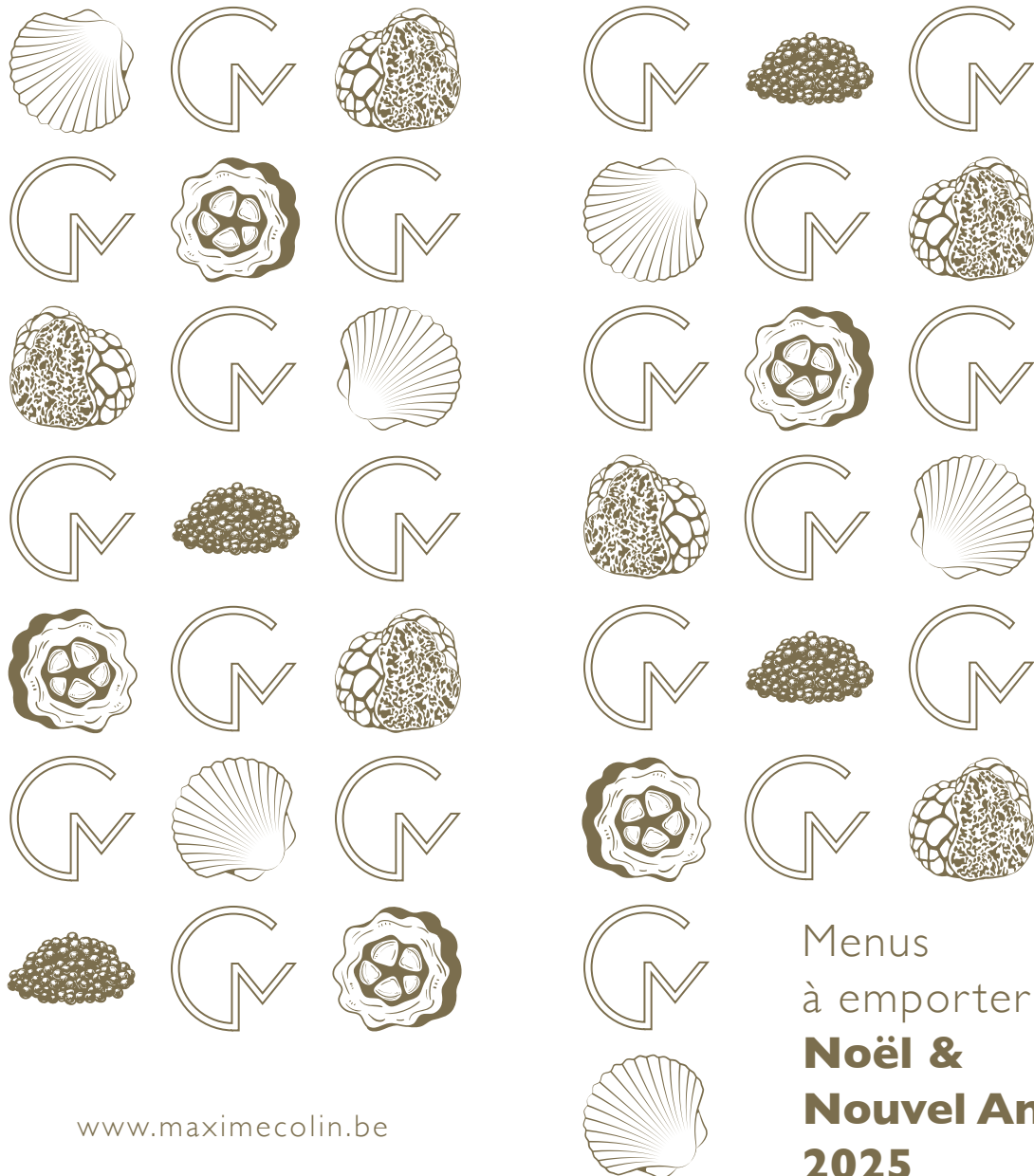




www.maximecolin.be

Menus
à emporter
**Noël &
Nouvel An
2025**

Menu 5 services **(110€ par personne)**

Aucune manipulation

Notre Packaging vous séduira par son élégance et ses aspects extrêmement pratiques. Vous n'avez plus qu'à réchauffer les contenants en bois de peuplier selon les instructions et déguster à même ceux-ci.

Le vin

Quelques références seront disponibles, sélectionnées par notre maître d'hôtel. N'hésitez pas à réserver si vous le souhaitez.

En pratique

Les commandes doivent impérativement se faire AVANT le 17 décembre par téléphone au 02/720.63.46 durant les jours d'ouverture.

Le retrait se fait sur rendez-vous, au restaurant entre 12h00 et 16h30.

Livraisons possibles sur les communes suivantes :
Kraainem - Wezembeek Oppem- Sterrebeek :

10€ de livraison

Zaventem - Woluwe St Etienne- Woluwe

St-Lambert - Woluwe St Pierre- Evere :

15€ de livraison

Auderghem - Etterbeek - Ixelles - Tervuren -

Ixelles - Watermael-Boitsfort :

20€ de livraison

Uccle - Rhodes St Genèse -

Hoeilaart - Overijse :

25€ de livraison

Toute l'équipe du Restaurant Maxime Colin
vous souhaite d'ores et déjà
d'excellentes fêtes de fin d'année !

Menus

Noël

À emporter le 24 décembre

Thon rouge Ikejime

textures d'huîtres de Normandie / caviar Baeri-Schrenki / algues / bas-beurre

*

Truite d'Ondenval confite

jus teriyaki / jeunes pousses / condiment ail noir

*

Coquille Saint-Jacques poêlée

risotto de coquillettes / guanciale / Pecorino Romano

*

Pintade de Challans

farce fine au foie gras / trompettes / rattes / truffe noire melanosporum

*

Chocolat Marcolini cocoa-fusion

miso-yuzu / caramel / fleur de sel

Nouvel An

À emporter le 31 décembre

Carpaccio de Saint-Jacques

choux fleur / caviar Baeri-Schrenki / vinaigrette bonite fumée

*

Queues de langoustines et foie gras poêlé

émulsion au miso / crosnes du japon / combawa

*

Oeuf de ferme BIO à 64°

champignons des bois / bouillon corsé / truffe noire Melanosporum

*

Canard de Challans

gyoza des cuisses / chou vert / jus réduit au mirin et soja / cacahuètes torréfiées

*

Mont blanc poire et marrons

gel kalamansi



www.maximecolin.be

Afhaalmenu's
**Kerst &
Nieuwjaar
2025**

5-gangenmenu (110€ per persoon)

Geen manipulatie

Onze verpakking zal u verleiden door haar elegantie en haar uiterst praktische eigenschappen. U hoeft de populierenhouten bakjes alleen maar opnieuw op te warmen volgens de instructies en ze vervolgens meteen te degusteren.

De wijn

Enkele referenties zullen beschikbaar zijn, geselecteerd door onze maître d'hôtel. Aarzel niet om te reserveren indien u dat wenst.

In de praktijk

Bestellingen moeten absoluut VÓÓR 17 december telefonisch worden geplaatst tijdens de openingsdagen op 02/720.63.46.

Afhaling gebeurt op afspraak in het restaurant tussen 12u00 en 16u30.

Leveringen mogelijk in de volgende gemeenten:

Kraainem - Wezembeek Oppem - Sterrebeek:

10€ bezorgkosten

Zaventem - Sint-Stevens-Woluwe -

Sint-Lambrechts-Woluwe -

Sint-Pieters-Woluwe - Evere:

15€ bezorgkosten

Oudergem - Etterbeek - Elsene -

Tervuren - Watermael-Bosvoorde:

20€ bezorgkosten

Ukkel - Sint-Genesius Rode -

Hoelaart - Overijse:

25€ bezorgkosten

Het hele team van Restaurant Maxime Colin wenst u alvast fijne eindejaarsfeesten!

Menus

Kerst

Af te halen op 24 december

Ikejime rode tonijn

oester texturen / Baeri-Schrenki kaviaar / zeewier / weinig boter

*

Confit Ondenval forel

teriyaki saus / jonge spinazie / zwarte knoflook condiment

*

Sint-jakobsschelpen

elleboogjes risotto / guanciale / Pecorino Romano

*

"Challans" Parelhoen

fijne farce van foie gras / dodemans hoorn / ratte-aardappelen / zwarte melanosporum truffel

*

Chocolade Marcolini cacao-fusion

miso-yuzu / karamel / fleur de sel

Nieuwjaar

Af te halen op 31 december

Sint-jakobsschelpen carpaccio

choux fleur / Baeri-Schrenki kaviaar / dashi vinaigrette

*

Langoustine en gebakken foie gras

miso-emulsie / japanse artisjokken / kaffir limoen

*

Bio boerderij-ei op 64°C

wilde paddenstoelen / rijke bouillon / zwarte truffel

*

Challans eend

dij-gyoza / groene kool / jus met mirin en sojasaus / geroosterde pinda's

*

Mont Blanc peer en kastanjes

kalamansi gel