



LES ENFANTS TERRIBLES

RESTAURANT

Notre concept

Les Enfants Terribles propose une cuisine contemporaine soignée, célébrant des produits d'exception : viandes maturées, poissons frais, fruits de mer et recettes de saison issues de producteurs locaux. Dans une ambiance élégante et chaleureuse, l'expérience se veut raffinée, accessible et tournée vers le partage gourmand. À la tête du restaurant, Ashley et Charlélie insufflent une énergie nouvelle : passionnés et complémentaires, ils perpétuent la qualité de la maison tout en lui apportant une touche plus personnelle et vivante.





LES ENFANTS TERRIBLES

RESTAURANT

Découvrez notre Menu de Fêtes d'Exception du 15 au 31 Décembre

Chers gourmets,

Les fêtes approchent... et avec elles, l'envie de partager un moment chaleureux autour d'une table élégante.

Aux Enfants Terribles, nous avons imaginé un Menu de Fêtes qui célèbre l'authenticité, la générosité et le savoir-faire maison.

Au programme :

Des viandes d'exception, sélectionnées auprès de producteurs locaux d'excellence

Un foie gras artisanal, travaillé dans la pure tradition

Des poissons et produits de saison, sublimés par une cuisine raffinée

Un champagne de qualité, pour accompagner chaque moment

Pourquoi choisir Les Enfants Terribles ?

Parce que nous croyons aux repas qui rassemblent, aux saveurs qui racontent une histoire, et aux moments sincères partagés entre proches dans un cadre chaleureux et élégant.

Un menu festif, pensé pour vous

Notre cheffe a créé une expérience gourmande qui reflète l'esprit du restaurant : raffinée mais accessible, généreuse et toujours tournée vers le plaisir du partage.

Contact



Rue de l'Yser 35,
Tournai 7500, Belgique



069 84 48 22



contact@enfants-terribles.be

**DÉCOUVREZ LE MENU
DE FÊTES COMPLET ICI**



**LES ENFANTS
TERRIBLES**

RESTAURANT

ACCUEIL

MENU

CONTACT

MENU DE NOËL

AMUSE-BOUCHE

PETITE BOUCHÉE FESTIVE DE LA CHEFFE
VÉLOUTÉ GOURMAND AUX NOTES HIVERNALES

ENTRÉES

SAUMON MARINÉ FAÇON MAISON, CRÈME CITRONNÉE ET HERBES FRAÎCHES
OU
FOIE GRAS LOCAL LOUIS LEGRAND, CHUTNEY DE FIGUES ET BRIOCHE TIÈDE

PLATS

DEMI-HOMARD RÔTI, BEURRE BLANC AUX AGRUMES, LÉGUMES D'HIVER
OU
VIANDE MATURÉE D'EXCEPTION, CUISSON AU GRILL, JUS RÉDUIT ET GARNITURES DE SAISON

DESSERTS — À PARTAGER

ASSORTIMENT DE DOUCEURS DE NOËL : BÛCHE GOURMANDE, MOUSSE CHOCOLAT GRAND CRU, PRALINES ARTISANALES
FRAÎCHEUR FRUITÉE POUR TERMINER EN LÉGÈRETÉ

ACCORD METS & VINS DISPONIBLE POUR SUBLIMER VOTRE DÎNER.

RESERVEZ