

**Les zakouskis et mises en bouches apéritives**

**Assortiment de zakouskis chauds**

Quiche lorraine

Croustillant de crevettes

Profiterole au fromage bleu

Bouchée à la reine

Assortiment : 16,55€/16pc

**Assortiment de zakouskis froids**

Moelleux aux olives garni de jambon italien et ricotta au basilic

Briochain mousse de canard et fruits secs et confits

Blini garni de saumon fumé et crème citronnée

Moelleux citron/dyle garni de brandade de cabillaud

Assortiment : 18,65€/16 pc

**Assortiment de verrines et coupelles froides (présenté en coupelle à usage unique)**

Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras mariné aux truffes

Cocktail de crabe et agrumes

Salade de magret fumé et haricots aux pignons de pin

Jambon d'Ardennes, mousse de chou-fleur

Assortiment : 24,80€/16 pc

**Pour composer vos menus**

**Entrées froides**

Carpaccio de bœuf Holstein, copeaux de parmesan, marinade aux truffes 11,30€

Assiette mer du Nord (filet de saumon cuit miel moutarde, terrine de poissons,

pêche au thon, saumon fumé) 13,40€

Le duo de tomate aux crevettes grises 14,55€

Terrine de saison en croûte et accompagnement selon saison

Foie gras de canard tradition et sa garniture classique 17,60€

Le ½ homard (300/350gr) en Belle vue et ses garnitures (sauces, œuf mimosa) 29,85€

**Potage**

Patate douce, lait de coco 6€/L

Courgette au curry doux 6€/L

Velouté de chicon et garniture de crevette grises 8€/L

Crème aux champignons des bois 8€/L

Bisque de homard flambé à l'armagnac et crème à la ciboulette 8€/L

### **Entrées chaudes**

Parmentier dauphinois de joue de porc sauce griotte 10,70€

Tatin de boudin noir et pommes caramélisées 11,20€

Cassolette de saumon, riz indien et sauce safranée 11,40€

Cassolette de scampis à l'italienne 12,60€

Cassolette de filets de sole aux petits légumes 13,30€

Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux 14,20€

Feuilleté de ris de veau aux champignons 15,45€

**Plats (légumes compris, pomme de terre selon votre choix)**

Filet de dinde sauce miel moutarde ou poivre vert 9,30€

Rôti de porc fermier sauce archiduc 11,60€

Filet de saumon sauce dijonnaise 12,40€

Le 1/2 pintadeau braisé, sauce champignons des bois 15,90€

Couronne d'agneau, réduction de balsamique au thym 15,90€

Magret de canard sauce orange 16,70€

Croustillant de filet d'agneau en feuille de brick 16,90€

Cailles farcies maison sauce bourguignone 18,30€

Ris de veau de cœur, sauce champignons 26,50€

Accompagnement de légume (3) compris selon la saison :

Exemple : Chicon braisé, haricots princesse, tian de légume méditerranéen, chou-fleur braisé, purée de céleri rave, carotte braisée au cumin,...

### **Les papillotes cristallisées**

Papillote de filets de pintadeau et foie gras poêlé, chicons flambés au Porto, pommes de terre grenaille 24,30€

Filet de cabillaud, beurre d'écrevisses à l'estragon, papardelles 29,10€

Papillote de homard entier décortiqué, garniture de légumes de saison 37,70€

### **Les gibiers (en saison : prix selon cours)**

Civet de biche

Civet de marcassin

Cuisse de lièvre sauce Grisette

Filet de marcassin sauce airelles

Filet de chevreuil sauce poivrade

### **Les pommes de terre**

Croquette de pommes de terre 0,35€/pc

Gratin dauphinois 150gr 1,65€/pc

Pomme de terre farcie au fromage et aux truffes 3,35€/pc

### **Les sandwichs et pains surprises**

(Tous nos sandwiches sont présentés sur plateau et garnis de salade)

Sandwichs ouverts garnis et décorés :

Crabe, jambon fromage, thon, fromage aux fines herbes, jambon d'Ardennes, américain préparé à l'ancienne, saumon fumé

Prix par personne : 5,60€ (4 pièces par personne)

Sandwichs tradition :

Jambon à l'os, fromage Maredsous, américain préparé, pâté campagne, saucisson de montagne

Prix par personne : 4,20€ (4 pièces par personne)

Club sandwichs :

Double tartine garnie de poulet, ciabatta au jambon italien, double tartine grise au fromage bleu doux et miel, pain polaire au saumon fumé, tartine au fromage de chèvre et lardons, tartine au



bœuf-basilic et parmesan, faluche au thon façon niçoise

Prix par personne : 8,40€ (5 pièces par personne)

Club sandwiches « luxe » :

Double sandwich au foie gras et magret fumé, pain polaire omelette aux fines herbes et fromage, double sandwich gris végétarien aux légumes grillés, pain nordique au crabe aromatisé à la coriandre et au gingembre, double sandwich aux crevettes grises façon tomate, double sandwich de pain de seigle aux 2 saumons et au chèvre, faluche au poulet façon César, ciabatta à la viande des Grisons, mozzarella et fleurs d'artichauts grillées

Prix par personne : 12,25€ (5 pièces par personne)

### **Pains et boîtes surprise classique**

Fromages :

Fromage aux fines herbes, Cambozola, Comté, Brie, fromage de chèvre

36€ la boîte garnie de 25 mini sandwiches

29€ le pain garni de 25 tartines

De la mer :

Saumon fumé, salade de crabe, elbot fumé, salade de crevettes, mousse de poissons

39€ la boîte garnie de 25 mini sandwichs

32€ le pain garni de 25 tartines

Campagnard :

Jambon fumé, crème de foie, saucisson, jambon braisé, salami

33€ la boîte garnie de 25 mini sandwichs

26€ le pain garni de 25 tartines

**Boîtes surprise tendance (garnies de tartines)**

Boîte Viande (pain blanc)

Poulet bacon

Bœuf basilic et parmesan

Saucisson de montagne, aux petits oignons et cornichons

Jambon à la dijonnaise

39,60€ la boîte de 48 pièces

Boîte Fromagère (pain gris)

Bleu au miel

Brie aux noix

Chamoine aux pommes caramélisées

Pavé de Herve, sirop de Liège

43,50€ la boîte de 48 pièces

Boîte de la mer (pain nordique)

Saumon fumé et fromage frais

Crabe au gingembre et à la coriandre

Crevettes aux œufs et tomates

Brandade de cabillaud au poivre rose

47,35€ la boîte de 48 pièces

**Les buffets froids**

## **Buffet 4 saisons**

### Côté Terre

Assortiment de charcuteries artisanales : jambon persillé, rosette de Lion, Ath levée, jambon au poivre, rôti de porc Duke of Berkshire, sauce dijonnaise, pickles de légumes

Le jambon d'Ardenne et ses fruits de saison

Carpaccio bœuf maison

Salade de haricot au magret de canard fumé

### Côté Mer

Tomates aux crevettes grises

Pêches au thon

Saumon et elbot fumés

Saumon en belle vue, cuisson à l'ancienne dans son bouillon aromatisé

Terrine du pêcheur

Salades et crudités

Carottes râpées, vinaigrette au colza

Céleri rémoulade

Salade coleslaw blanc et rouge, maïs, vinaigrette yaourt

Salade de pommes de terre

Taboulé

Salade de pate à l'italienne

Prix : 27,15€ par personne

**Buffet tradition Du chair cuitiez**

Filet de bœuf de nos campagnes braisé, sauce échalotes

Roulade de porc Duke of Berkshire aux asperges vertes (en saison)

Poularde braisée

Jambon de campagne et fruits de saison

Assortiment de saucissons : de Boulogne, au poivre vert...

Assortiment de terrines de lapin, de canard... et gibiers selon la saison

Hure de porc, sauce gribiche

Tourelle de boudins blanc et noir

Sauce tartare, pickles de légumes, confiture d'oignons

Salades et crudités

Carotte râpées, vinaigrette au colza

Céleri rémoulade

Salade coleslaw blanc et rouge, maïs, vinaigrette yaourt

Salade de haricot vinaigrette

Salade de pommes de terre campagnarde

Prix par personne : 22,60€

### **Buffet de saumon en belle vue et ses garnitures**

Saumon en belle vue (200gr de chair par pers.)

Le duo de poissons fumés (elbot et saumon)

La tomate aux crevettes grises de la mer du Nord



La terrine du pêcheur

Les œufs farcis à la crème de thon

Assortiment de sauces (tartare, cocktail, yaourt à l'ail)

Prix : 19,70€ par personne

### **Buffet italien**

Jambon italien figues et melon

Assortiment de charcuteries italiennes : Pancetta, salami, mortadelle, coppa, jambon cuit aux herbes italienne

Vitello tonnato

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan mariné à l'huile d'olive et basilic

Assortiment de salades : tomates mozzarella au basilic, salade pâtes, roquette, parmesan, tomates séchées et pignons de pin, salade de légumes grillés, salade de fenouil braisé et scampis

Prix : 21,90€ par personne

**Buffet de dégustations individuelles froides**

(Présenté en verrine et assiette individuelle à usage unique)

Les verres

Salade César au poulet

Salade de pommes de terre au saumon fumé

Salade folle périgourdine de magret de canard fumé et foie gras

Salade de crevettes grises façon tomate

Les assiettes

Carpaccio de bœuf maison (marinade aux herbes fraîches et copeaux de tomme de Huy)

Saumon gradvlaks marinade miel et moutarde

Prix: 131,40€/L'assortiment de 36 pièces

### **Buffet de fromages**

Un assortiment de 7 fromages tels que brie, comté, roquefort, chèvre affiné, reblochon, fromage de Herve... en accompagnement d'une salade, raisins blancs et noirs, fruits secs et pain gris aux raisins

Prix (en fin de repas): 4,25€ par personne

Prix (en repas): 8,25€ par personne