

« WINTER IS COMING »



LE CHALET ROBINSON

ILE DU BOIS DE LA CAMBRE

2018|19

**MENUS DE GROUPE À PARTAGER
CET HIVER AU CHALET ROBINSON**

SAVOIE & CHEESE | RÔTISSOIRE | WALKING | MENUS

WWW.CHALETROBINSON.BE

02 372 92 92 - INFO@CHALETROBINSON.BE



CHALET ROBINSON

SAVOIE & CHEESE

**FONDUE SAVOYARDE
AUX 3 FROMAGES**

27€/pers TTC - Min. 12 pers

Caquelons servis à table

Fondue aux Cèpes, naturel, tomate, Tartuffata

Plats de légumes en pickles

Salade aux herbes fraîches et jeunes pousses, crudités d'hiver

Petits oignons et cornichons artisanaux

Plateaux de salaisons artisanales en chiffonnades

Pain en quignons sec

LE BUFFET SAVOYARD

39€/pers TTC - En buffet - Min. 40 pers

Raclette de Bagnes

Tartiflette parfumée aux truffes, légumes verts braisés

Assiettes de salaisons et de viande des Grisons

Salades d'herbes, fleurs et jeunes pousses

Purée de pomme de terre au Reblochon

Poulets fermier doucement cuit au foin brulé

Petits oignons et cornichons artisanaux

Pain au levain

ASSORTIMENT DE DESSERTS



CHALET ROBINSON

RÔTISSOIRE

BUFFET RÔTISSOIRE

37 €/pers TTC - En buffet - Min. 30 pers

Poulet fermier entier en marinade
aux herbes et Tamari

Spare ribs caramélisés et fumés

Entrecôte entière

Gratin dauphinois, légumes de saison
aux échalotes, chicons confits

Salade d'herbes et de jeunes pousses

Véritable compote de pommes reinettes
au beurre salé et Romarin

Sauce au poivre vert, marinade crue au
Tamari, sauge et pignons, béarnaise
au thym, beurre aux aromates

ASSORTIMENT DE DESSERTS



CHALET ROBINSON

WALKING DINNER

40 €/pers TTC - En buffet - Min. 60 pers

BUFFET VERRINES

4 salées + 2 sucrées

MINI-ASSIETTES FROIDES

Tartare de boeuf ou italien, frites
Carpaccio de Saint-Jacques agrumes ou truffe et foie gras
Carpaccio de boeuf Holstein, poêlée de champignons ou vinaigrette à la truffe
Saumon mariné à la betterave, crème de Wasabi
Salade de chicons, magret fumé et noix

MINI-ASSIETTES CHAUDES

Asperges à la flamande
Croquettes de Homard, citron et herbes frites
Croquettes de crevettes grises, citron et herbes frites
Fondus au Brugge Vieux et à la truffe

VERRINES

Onglet de boeuf, jus de carbonnades
Risotto aux champignons des bois, jeunes pousses
Risotto de gambas rouges, légumes primeurs
Waterzooi de poisson ou de poulet, légumes et pommes vapeur
Velouté de potimarron, Saint-Jacques, espuma de Fourme d'Ambert
Oeuf basse température, poêlée de champignons, écume de truffe

DESSERTS

Crème brûlée à l'orange ou à la vanille
Lemon Curd revisité au spéculoos ou aux fruits
Mousse au chocolat ou Pavlova
Tiramisu au spéculoos
Orange marinée aux épices, crumble
Riz au lait, caramel beurre salé
Mini-gaufre au chocolat ou caramel



CHALET ROBINSON

MENU GROUPE HIVER

Min. 10 pers

MENU ROBINSON

47€/pers - Servi à table

ENTREES

Gambas rôties au chimichurri, quinoa
aux fèves de soja et butternut

OU

Carpaccio de boeuf maturé parfumé à l'huile de truffe,
poêlée de champignons et jeunes pousses de moutarde

OU

[Veggie] Risotto aux Champignons

PLATS

Filet de veau basse température, tian de
courgette et fenouil, pommes fondantes

OU

Filet de Bar, poêlée de chicons et tomates séchées,
beurre blanc au citron confit

OU

[Veggie] Salade de chèvre au miel et mix de graines

DESSERTS

Moelleux au chocolat

OU

Tarte tatin, caramel beurre salé



CHALET ROBINSON

MENU GROUPE HIVER

Min. 10 pers

MENU SLOWFOOD

37€/pers - Servi à table

ENTREES

Ceviche de saumon, crème de courgettes et wasabi

OU

Croquettes au Brugge Vieux et truffe

OU

[Veggie] Salade d'orge perlé aux petits légumes

PLATS

Coucou de Malines farci à la scarmoza, poêlée de champignons et réduction de Kriek

OU

Filet de Lieu noir, coulis de pois et jeunes rattes

OU

[Veggie] Penne aux aubergines

DESSERTS

Mousse au chocolat

OU

Crème brûlée à la vanille de Madagascar



CHALET ROBINSON

BOISSONS & APERITIFS

FORMULES BOISSONS

FORFAIT 34€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café
BLANC Pouilly Fumé Argile à Silex 2017 - Domaine Chatellier
ROUGE Château Patache d'Aux 2011 - Médoc Cru Bourgeois

FORFAIT 24€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café
BLANC Caldora Terre di Chieti 2013 - Chardonnay Abruzzo
ROUGE Château Couronneau 2014 - Bordeaux Supérieur

FORFAIT 20€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café
BLANC Château Mémoires 2015 - Bordeaux - Sauvignon
ROUGE Château Charron 2015 - Bordeaux

FORMULES APÉRITIVES

30 min avec vins et boissons du forfait boissons choisi

Champagne Monopole Heidsieck - 18€
Cava Herencia - 10€

DÉGUSTATIONS

Zakouskis (3 pc/pers) - 6€
Amusettes d'hiver (plateau 10 pers) - 25€



CHALET ROBINSON

Le Chalet Robinson est le lieu idéal pour vos déjeuners d'affaires, dîners de société, fêtes de famille ou entre amis.

Nous organisons votre événement à partir de 10 personnes jusqu'à la privatisation totale pour une expérience unique.

Notre Chef vous propose ses menus de groupe autour de trois thèmes hivernaux : Savoie et fromage, rôtissoire et plats mijotés en cocottes.

WWW.CHALETROBINSON.BE

SENTIER DE L'EMBARCADERE 1 - 1000 BRUXELLES
02 372 92 92 - INFO@CHALETROBINSON.BE