

« 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](http://WWW.CHALETROBINSON.BE)

02 372 92 92 - [INFO@CHALETROBINSON.BE](mailto: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

#### LA BOÎTE CRÉMEUSE

19€/pers TTC - Min. 12 pers  
Boîtes en bois à table

Fondue aux Cèpes, naturel, tomate

Salade de saison

Pommes de terre grenailles

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, diners 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](http://WWW.CHALETROBINSON.BE)

SENTIER DE L'EMBARCADERE 1 - 1000 BRUXELLES  
02 372 92 92 - [INFO@CHALETROBINSON.BE](mailto:INFO@CHALETROBINSON.BE)