

MENUS GROUPE HIVER 2018

1 menu pour la table, choix de chacun à communiquer 3 jours à l'avance
UNIQUEMENT SUR RESERVATION

MENU ROBINSON

47€ HTVA/PERS

ENTREES

Notre salade folle du chalet : foie gras, saumon, canard...
ou Croquettes aux crevettes grises maison, herbes frites

PLATS

Cœur de cabillaud vapeur, jus au thym et légumes d'hiver
ou Civet de biche aux airelles sauvage et purée de panais

DESSERTS

Cramique « perdu », glace au spéculoos
ou Dame blanche ou brune

MENU SLOWFOOD

37€ HTVA/PERS

ENTREES

Toast aux champignons aux herbes fraîches, chips d'oignons croustillants
ou Saumon s'gravlax à la betterave rouge en salade de chicons

PLATS

Colin cuit basse température, crème de pois gourmands
ou Parmentier de canard confit au céleri rave

DESSERT

Gaufre chaude fourrée au praliné et glace vanille
ou Poire caramélisée et crumble de fruits secs

MENU BELGITUDE

35€ HTVA/PERS

ENTREES

Duo de croquettes au vieux Brugge et truffe
ou Belle salade liégeoise, chips de filet d'Anvers

PLATS

Boulettes de Veau au chicon caramélisées et frites maison
ou Fish & Chips de Cabillaud, véritable sauce tartare

DESSERTS

Riz au lait « grand-mère » à la cassonade
ou Mousse au chocolat maison

MENU « BUFFET DU CHEF »

38€ HTVA/PERS

BUFFET ENTREES

Croquettes de crevettes | Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan
Assortiment de pains

BUFFET SALADES

Salade liégeoise | Salade César
Salade de feta, haricots, pois chiche et oignons rouges

BUFFET VIANDES

Poulet rôti | Tartare à l'italienne
Boulettes sauce tomate | Duo de boudins
Accompagnements : Frites, Sauces : béarnaise, 4 poivres

BUFFET DESSERTS

Mousse au chocolat | Pavlova | Crème brûlée

FORMULES BOISSONS

FORFAIT 34€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café
BLANC Sancerre 2014 - Jean-Paul Picard
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 - Biodynamic

FORFAIT 20€

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

FORMULES APÉRITIVES *30 min.*

FORFAIT 18€

Champagne Monopole Heidsieck & Co + vins et boissons selon « Formule Boissons » choisie

FORFAIT 10€

Cava Herencia + vins et boissons selon « Formule Boissons » choisie

DÉGUSTATIONS 6€

Présentation de 3 zakouskis par personne

Pour tous les menus, alternative végétarienne possible sur demande, selon saison et inspiration du chef

Gamme de menu identique par table. A partir de 10 personnes. Si le choix des entrées, plats et desserts n'est pas unique pour la table, communication des choix de chaque quantité 3 jours à l'avance

UNIQUEMENT SUR RESERVATION