

PRINTEMPS | ÉTÉ 2022

MENUS DE GROUPES





MENU ROBINSON

47€ | pers - servi à table - min. 10 pers

Entrées

Croquettes de crevettes, salades d'herbes et citron

ou

Vitello tonnato, croustillant de parmesan, câprons et jeunes pousses

ou

Burrata au caviar d'aubergine, basilic, ail noir et amandes fumées

Plats

Bœuf aux sésames, salade, croustillant de légumes, riz

ou

Merlu, tomates cerises, olives et basilic, jus au citron confit

ou

Lasagne de légumes d'été, champignons, aubergines, courgettes,
tomates séchées et truffe d'été

Desserts

Moelleux au chocolat, boule de glace à la vanille

ou

Panna cotta aux fruits rouges, menthe, basilic

MENU SLOW FOOD

37€ | pers - servi à table - min. 10 pers

Entrées

Saumon mariné à la betterave, tartare de mangue, concombre, grenade et fenouil au citron

ou

Fondues au vieux Brugge, persil frit et citron

Plats

Suprême de poulet jaune fermier, salade de tagliatelles de courgettes et tomates séchées

ou

Daurade aux deux pestos, asperges grillées, roquette, parmesan et grenailles

ou

Falafels aux lentilles de corail, salade d'été, sauce au fromage à l'ail des ours

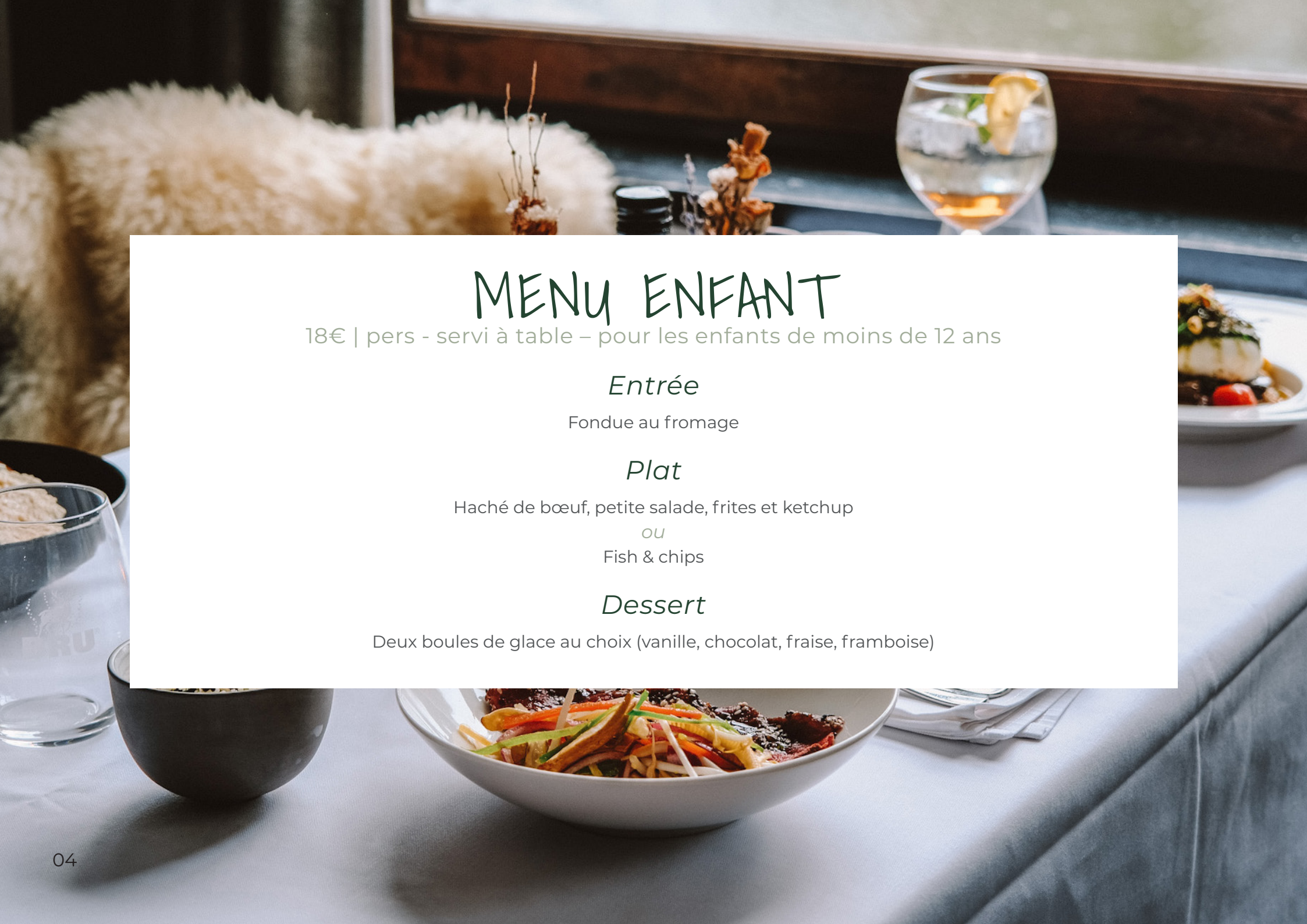
Desserts

Tarte fine aux pommes, amandes, boule de glace à la vanille

ou

Crème brûlée à la vanille





MENU ENFANT

18€ | pers - servi à table – pour les enfants de moins de 12 ans

Entrée

Fondue au fromage

Plat

Haché de bœuf, petite salade, frites et ketchup

ou

Fish & chips

Dessert

Deux boules de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, framboise)



MENU OFYR

Barbecue au feu de bois

40€ | pers - min. 45 pers

Vous êtes moins de 45 ? Envoyez-nous un mail !



Option vegan
& végétarienne
à la demande



Sans dessert

Viandes & poissons

Volaille jaune marinée au citron confit,
sarriette, pistou, coriandre

Bœuf Holstein belge au poivre Sumac

Kefta de veau aux céréales, yaourt menthe &
sauge

Saumon cuisson à l'unilatérale, salsa aux
herbes

Garnitures chaudes

Fenouil miel & carvi

Courgette, thym citronné

Maïs chimichuri

Aubergine tahini, origan

Chou-fleur cumin, romarin

Tomates grappes, sauge

Pomme de terre, crème aigre à la ciboulette

Salades

Quinoa aux légumes verts, sumac

Haricots verts, tomates, feta, zaatar

Salade de figues, cresson, radis, noisettes
torréfiées

César Romaine, parmesan



Sans dessert



COMPTOIRS

40 € / pers - Buffet - Min. 30 pers

Comptoir Belge

Salade liégeoise

Salade de magret de canard fumé, chèvre
affiné

Salade de chicons, pommes, noisettes
torréfiées

Saumon Bellevue au chimichurri

Tartare de bœuf américain

Croquettes de crevettes

Boulettes liégeoises

Légumes de saison grillés

Pommes de terre vapeurs

Comptoir Italien

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan

Mozzarella di Bufala, huile de citron,
herbettes

Tartare de bœuf à l'italienne

Plateau de charcuteries

Salade de brocolis, pecorino Sarde

Salade de Farfalle, pesto rouge

Ravioles à la truffe

Légumes de saison grillés

Pommes de terre sautées à l'italienne au
romarin



WALKING DINNER

40€/pers - Min 35 pers

Mini-assiettes et de verrines :
sélectionnez 4 salées + 2 sucrées

Mini assiettes froides

Tartare de boeuf

Carpaccio de boeuf Holstein, poêlée champignons, vinaigre à la truffe

Saumon mariné à la betterave, crème de Wasabi

Mini assiettes chaudes

Portobello farci à la feta, ricotta, herbes

Accras de poissons, curry, légumes croquants

Gambas frits, sauce chimichurri,

Veau basse température, artichauts poivrade grillés

Croquettes de crevettes grise, citron, chou kale frit

Fondues au Vieux-Brugge et à la truffe

Aubergines grillées à l'ail noir, basilic, mix de graine, houmous

Verrines

Risotto aux champignons des bois, jeunes pousses

Velouté de butternut, Saint-Jacques, espuma de Fourme d'Ambert

Œuf basse t°, poêlée de champignons, écume de truffe

Desserts

Crème brûlée à la vanille

Mousse au chocolat ou Pavlova

Tiramisu au spéculos

Riz au lait, caramel beurre salé

Mini-gaufre au chocolat ou caramel ou crème fraîche

Crumble de poires et de coings

DÉGUSTATIONS

Apéritifs & desserts

Zakouskis (3pc) – 7,5€/pers

*Plateau d'Amusettes (pour 10 pers
environ) – 25€/plateau*

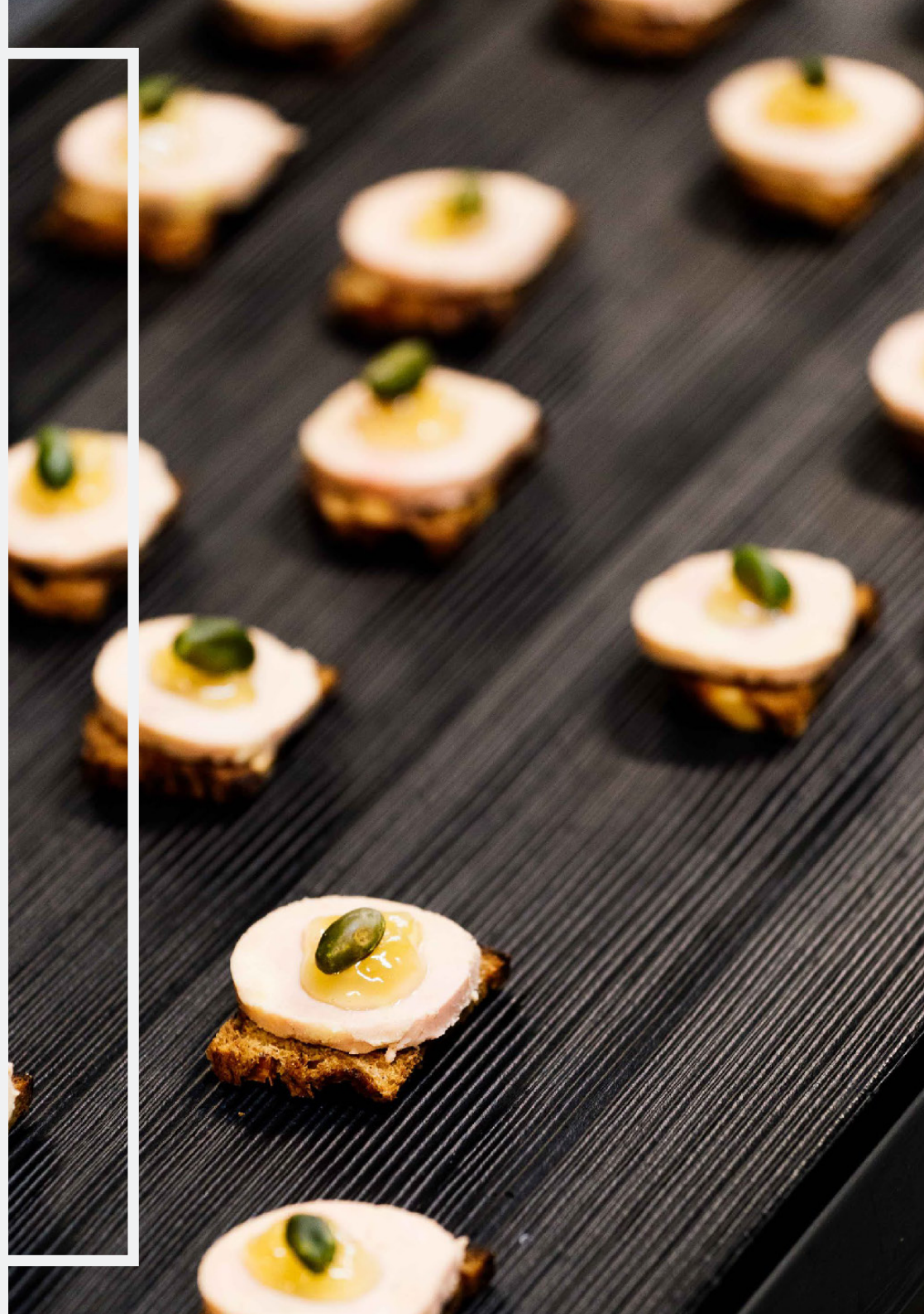
Hummus, caviar d'aubergines, tapenade, fromages Vieux-Brugges,
jambon Serrano, Coppa, jambon à la truffe

*Assortiments de mini-verrines de desserts
– 8€/pers*

Par exemple : crème brûlée, mousse au chocolat, panna cotta, etc

Gaufres Robinson – 9€/pers (min 30 pers)

Mini-gaufres à partager avec toppings (chocolat chaud, crème
fraîche maison, caramel fleur de sel, sucre, confiture)



BOISSONS & APÉRITIFS

Formule apéritive

Champagne Monopole Heidsieck pendant 30 min à volonté – 18€/pers

Cava Herencia Jarras pendant 30 min à volonté – 10€/pers

Deux coupes de Champagne Monopole Heidsieck pour 15€/pers

Forfait 34€

Eaux de Bru, softdrinks (coca-cola, coca-cola zéro), bière Cristal au fût, café & thé

BLANC : Pouilly Fumé Argile à Silex 2017 - Domaine Chatellier

ROUGE : Château Patache d'Aux 2011 - Médoc Cru Bourgeois

Forfait 24€

Eaux de Bru, softdrinks (coca-cola, coca-cola zéro), bière Cristal au fût, café & thé

BLANC : Château Mémoires - Bordeaux - Sauvignon

ROUGE : Ju de vie - Domaine de la Graveirette, biodynamique

Forfait 20€

Eaux de Bru, softdrinks (coca-cola, coca-cola zéro), bière Cristal au fût, café & thé

BLANC : Clos de Belloc Réserve - Pays d'Oc 2018

ROUGE : Haut de Belloc - Pays d'Oc 2018



Les vins peuvent
changer en fonction
des saisons, des
disponibilités et des
envies du chef



Le Chalet Robinson est le lieu idéal pour vos déjeuners d'affaires, vos diners de société, vos fêtes de famille ou vos diners entre amis. Du menu de groupe à la privatisation totale pour une expérience unique avec le restaurant Chalet Robinson, le traiteur Choux de Bruxelles, le concept KTCHN ou encore avec nos foodtrucks.

Pour vos événements qui se déroulent dans le mois, obtenez plus d'informations sur nos menus de groupe :

info@chaletrobinson.be

Pour privatiser le Chalet Robinson et obtenir une offre traiteur sur-mesure, contactez-nous via :

event@chaletrobinson.be



WWW.CHALETROBINSON.BE