



AUTOMNE | HIVER 22-23

MENUS DE GROUPES



WWW.CHALETROBINSON.BE



MENU ROBINSON

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

Entrées

Croquettes aux crevettes, jus de coque au beurre

ou

Poireau fondant, vinaigrette au curry, yaourt acidulé

ou

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, poêlée de champignons, tomates confites parmesan et noisettes

Plats

Veau basse température, mousseline de butternut, artichauts, poivrade et gratin dauphinois

ou

Saumon mi-cuit, tian de légumes au pesto, noisettes, épinards, pommes grenailles

ou

Risotto d'épeautre aux champignons de saison, courges, tuile de parmesan

Desserts

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille

ou

Tarte tatin, caramel beurre salé, glace spéculoos

MENU SLOW FOOD

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

Entrées

Fondus au vieux Bruges, courge rôti, persil frais et citron

ou

Feuilleté au caviar d'aubergine, oignon confit et carottes glacées

ou

Burrata, portobello rôti au thym et caviar d'aubergine

Plats

Suprême de coucou, mousseline de céleri, butternut confit
et noisettes torréfié

ou

Bar poêlé, aubergines grillées, hummus au curcuma,
sauce miel et tahini

ou

Polenta crémeuse, poêlé au champignon mixtes,
parmesan (option vegan)

Desserts

Crème brûlée

ou

Crumble de poire et pomme, glace au lait d'amende





Sans dessert



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 aux 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

COMPTOIRS

40 € / pers - Buffet - Min. 30 pers



FONDUE AUX TROIS FORMAGES

30€ | pers - Min. 4 pers Caquelons servis à table

Fondue aux Cèpes, naturel, tomate, Tartufata

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

BUFFET SAYOYARD

39€ | pers - en buffet - min. 40 pers

Raclette de Bagnes

Tartiflette parfumée aux truffes, légumes verts braisés

Assiettes de salaisons et de viande des Grisons

Salade d'herbes, fleurs et jeunes pousses

Purée de pommes de terre au Reblochon

Poulet fermier doucement cuit au foin brûlé

Petits oignons et cornichons artisanaux

Pain au levain

Assortiment de desserts





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 de 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 aux crevettes grises, citron, chou kale frit

Fondus au Vieux Bruges et à la truffe

Aubergines grillées à l'ail noir, basilic, mix de graines, 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 spéculoos

Riz au lait, caramel beurre salé

Mini-gaufre Maison (chocolat, caramel ou crème fraîche)

Crumble de poires et de coings

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)

DÉGUSTATIONS

Apéritifs & desserts

Zakouskis (3pc) 7,5€ / pers

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

Hummus, caviar d'aubergines, tapenade, fromages Vieux-Bruges,
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)



DRINKS & APÉRITIFS

Formule apéritive

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

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

Two glasses of Champagne Monopole Heidsieck - 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 » Domaine Bouchié Chatelier - Sauvignon

ROUGE : Epicure – Château Valcombe – Côtes du Rhône – Réserve - Biologique

Forfait 26€

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

BLANC : Réserve - AOC Côtes du Rhône

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

Forfait 22€

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

BLANC : La Salette Côtes de Gascogne – Duffour - Biologique

ROUGE : L'Oc de la Bouysse Languedoc-Roussillon - Biologique



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

