



AUTOMNE | HIVER 22-23

# MENUS DE GROUPES





# 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





# COMPTOIRS

40 € / pers - Buffet - Min. 30 pers  
HORS 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,  
herbette

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



# FONDUE AUX TROIS FORMAGES

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

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 HORS DESSERT

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





# 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€ | pers - à volonté pendant 2:30

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€ | pers - à volonté pendant 2:30

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€ | pers - à volonté pendant 2:30

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



CHALET ROBINSON



*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](mailto:info@chaletrobinson.be)

Pour privatiser le Chalet Robinson et obtenir une offre traiteur sur-mesure, contactez-nous via : [event@chaletrobinson.be](mailto:event@chaletrobinson.be)

