



PRINTEMPS | ETE 2023

# MENUS DE GROUPES



WWW.CHALETROBINSON.BE



# MENU ROBINSON

49€ | pers - servi à table - min. 10 pers

*Nous demandons de connaître les choix de chacun au moins trois jours à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation*

## Entrées

Carpaccio de bœuf Holstein, tartare de concombre, câpres, tomates, pesto et parmesan

*ou*

Saumon mariné à la betterave, crème de raifort, tartare de mangue, avocat

## Plats

Bar aux deux pestos, asperges grillées et parmesan

*ou*

Veau basse température, tian de légumes, jus de truffe

## Desserts

Moelleux au chocolat

*ou*

Pavlova aux fruits rouges

*A partir de 50 personnes, nous demandons de définir un choix unique pour l'entrée, le plat et le dessert pour tout le groupe ou d'opter pour l'option « comptoir ». Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.*

# MENU SLOW FOOD

39€ | pers - servi à table - min. 10 pers

*Nous demandons de connaître les choix de chacun au moins trois jours à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation*

## Entrées

Vitello Tonato, câpres marinés, tomates cerises, crème truffée

*ou*

Burrata, gaspacho de petits pois, menthe et basilic et croustons

## Plats

Lieu Noir, poireaux fondants, beurre à l'ail et aux herbes

*ou*

Volaille, jus de romarin, carottes fanes et pommes bouchons

## Desserts

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar

*ou*

Pana cotta aux fruits rouges

*A partir de 50 personnes, nous demandons de définir un choix unique pour l'entrée, le plat et le dessert pour tout le groupe ou d'opter pour l'option « comptoir ». Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.*



# MENU ENFANT

19€ | 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*

Mini chicken tenders, petite salade, frites et ketchup

## *Dessert*

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



# MENU OFYR

## Barbecue au feu de bois

42€ | pers - min. 45 pers  
Vous êtes moins de 45 ?  
Envoyez-nous un mail !

*Nous demandons de connaître les choix de chacun au moins trois jours à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation*



## VIANDES & POISSONS

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

Onglet de boeuf sauce chimichurri

Kefta de veau aux céréales, yaourt menthe &  
sauge

Filet de bar sauce vierge

## GARNITURES CHAUDES

Fenouil miel & carvi

Courgette, thym citronné

Mais chimichurri

Aubergine tahini, origan

Chou-fleur cumin, romarin

Tomates grappes, sauge

Pommes 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



Option vegan  
& végétarienne  
à la demande



# COMPTOIRS

40 € / pers - Buffet - Min. 30 pers

*Nous demandons de connaître les choix de chacun au moins trois jours à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation*



SANS DESSERT

6

## COMPTOIR BELGE

Salade liégeoise

Salade de magret de canard fumé, chèvre affiné

Salade de chicons, pommes, noisettes torrifiées

Saumon Bellevue au chimichurri

Tartare de bœuf américain

Croquettes de crevettes

Boulettes à la liégeoises

Légumes de saison grillés

Pommes de terre vapeur - Frites fraîches

## COMPTOIR ITALIEN

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan

Mozzarella di Bufala, huile de citron, herbes

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

*Nous demandons de connaître les choix de chacun au moins trois jours à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation*

7

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 grise, citron, chou kale frit

Fondues au Vieux-Brugge 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 température, 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-gaufres au chocolat ou caramel ou crème fraîche

Panna cotta aux fruits rouges

# DÉGUSTATIONS

Apéritifs & desserts

*Nous demandons de connaître les choix de chacun au moins trois jours à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation*

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 – 9€/PERS

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

GAUFRES ROBINSON – 10 €/PERS (MIN 30  
PERS)

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

Live cooking à partir de 50 personnes



# BOISSONS & APÉRITIFS

## *Formules apéritives*

Deux coupes de Bulles Herencia Jarras – 14€/pers

Deux coupes de Champagne Heidsieck & Co Monopole Brut silver - 17€/pers

## *Forfait 34 € / pers*

½ bouteille de vin blanc ou de vin rouge + ½ bouteille d'eau minérale + 1 café ou thé

BLANC : Pouilly Fumé « Argile à Silex » - Domaine Bouchié Chatelier - Sauvignon

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

## *Forfait 26 € / pers*

½ bouteille de vin blanc ou de vin rouge + ½ bouteille d'eau minérale + 1 café ou thé

BLANC : Réserve - Côtes du Rhône AOC

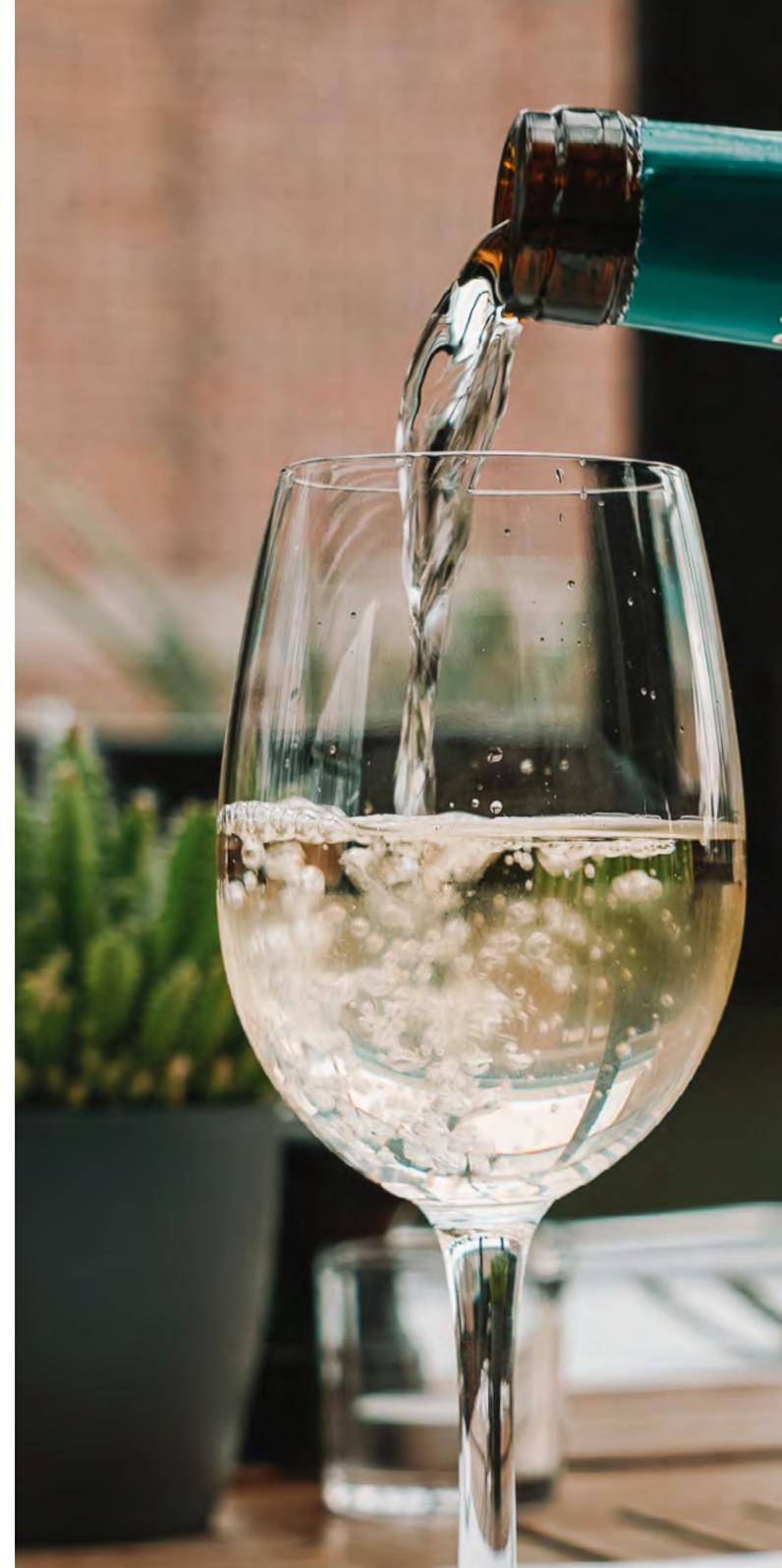
ROUGE : Ju de vie - Domaine de la Graveirette - biodynamique

## *Forfait 22 € / pers*

½ bouteille de vin blanc ou de vin rouge + ½ bouteille d'eau minérale + 1 café ou thé

BLANC : La Salette - Côtes de Gascogne - Biologique

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





*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)

