



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

ou

Aubergine confite, boulgour, grenade, yaourt, pesto, tomates et menthe

Plats

Bar aux deux pestos, asperges grillées et parmesan

ou

Veau basse température, tian de légumes, jus de truffe

ou

Lasagne d'aubergines, tomates séchées, feta, parmesan

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

ou

Salade Robinson : avocat, feta, lentilles corail, jeunes pousses d'épinard, radis, vinaigrette acidulée

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

3 « 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





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

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

