



AUTOMNE | HIVER 23-24

MENUS DE GROUPES





MENU ROBINSON

55€ | 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

Croquettes aux crevettes, jus de coque, salade d'herbes

ou

Carpaccio de boeuf Holstein fumé, poêlée de champignons, parmesan

ou

Portobello rôti au thym et origan frais, échalotes, houmous, salade d'herbes

PLATS

Mi-cuit de saumon au sumac, zaatar, blettes, épinard, sauce tahini

ou

Veau basse température, mousseline de courge, poêlée de champignons, jus de thym

ou

Orecchiette aux pleurotes, burrata, ail noir, sarriette

DESSERTS

Moelleux au chocolat, boule de glace à la vanille

ou

Crèmeux de citron bergamote, orange confite et grenade

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

45€ | 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

Fondues au Vieux-Brugge et à la truffe, persil, citron

ou

Burrata, caviar d'aubergine, pesto de roquette, noisettes torréfiées

PLATS

Coucou de Maline, crème de céleri rave, carottes rôties, sauce au thym

ou

Daurade, aubergine, houmous au curcuma, sauce tahini et miel

ou

Poêlée de champignons, polenta crémeuse, butternut rôti, parmesan

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou

Crumble de poire, glace au lait d'amande

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.





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 boeuf américain

Croquettes de crevettes

Boulettes à la liégeoise

Légumes de saison grillés

Pommes de terre vapeur - Frites fraîches

COMPTOIR ITALIEN

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan

Mozzarella di Bufala, huile de citron, herbes

Tartare de boeuf 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

Cannellonis à la ricotta et sauce tomate



FONDUE AUX TROIS FROMAGES

35€ | pers - Min. 4 pers Caquelons servis à table
HORS DESSERT

Fondue aux Cèpes ou naturel ou 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

Pomme de terre au thym et romarin

Pain en quignons sec

BUFFET SAYOYARD

40€ | 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 fumé, pastrami de boeuf et lard fumé

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 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

Oeuf 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 fraiche

Panna cotta aux fruits rouges

MENU ENFANT

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

Entrée

Fondue au fromage

Plat

Farfalle à la sauce tomate fraîche

ou

Fish & chips, petite salade, frites et ketchup

Dessert

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

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-Bruges, 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)



DRINKS & APÉRITIFS

FORMULE APÉRITIVE

Deux coupes de Bulles Herencia Jarras – 10€/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



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

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

