



CHALET ROBINSON



PRINTEMPS | ETE 2024

# MENUS DE GROUPE

[WWW.CHALETROBINSON.BE](http://WWW.CHALETROBINSON.BE)



CHALET ROBINSON

Dans un écrin de verdure en plein cœur du bois de la Cambre, le Chalet Robinson est le lieu idéal pour vos déjeuners d'affaires, team buildings, fêtes de famille, mariages ou dîners entre amis. Notre chef vous propose des plats généreux, élaborés avec des produits frais et de saison dans une atmosphère authentique et chaleureuse. Attentifs à vos besoins, nous proposons sur demande des alternatives personnalisées pour répondre à vos éventuelles restrictions alimentaires.

Pour obtenir davantage d'informations sur nos menus de groupes, n'hésitez pas à nous contacter par email : [info@chaletrobinson.be](mailto:info@chaletrobinson.be) ou par téléphone au +32 2 372 92 92.





55€ | pers.  
Min. 10 pers.

## MENU ROBINSON

Servi  
à table

### ENTRÉES

Burrata, gaspacho d'asperges vertes et basilic et citron, amandes fumées  
ou  
Saumon mariné à la betterave, légumes pickles, sauce tahini verte aux herbes

### PLATS

Filet de bar, caviar d'aubergines grillées, tahini, citron, herbes fraîches,  
Pommes de terre grenaille au romarin  
ou  
Tagliata de bœuf pesto de basilic, roquette, parmesan, pommes de terre à l'italienne\*

\* Nous recommandons la cuisson saignante. Elle s'applique à l'ensemble du groupe et ne peut être modifiée.

ou  
Pappardelles aux asperges vertes, pesto de pistaches

### DESSERTS

Moelleux au chocolat fleur de sel, boule de glace vanille  
ou  
Pavlova aux fruits rouges

Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive 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.

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.

45€ | pers.  
Min. 10 pers.

## MENU SLOWFOOD

Servi  
à table

### ENTRÉES

Croquettes de Vieux-Brugge et truffe, salade d'herbes et citron

ou

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, stracciatella, courgettes rôties aux herbes

### PLATS

Lieu noir, yoghourt aigre, poireaux confit, huile de coriandre, pommes de terre grenaille

ou

Aubergine brûlée pesto de coriandre, labneh, grenades, noisettes, pain libanais

ou

Volaille fermière basse température farcie au scamorza fumé et aux épinards, mousseline de petit pois, sauce poivre, pomme de terre grenaille

### DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou

Mousse au chocolat noir

Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive 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.

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.



19€ | pers.  
jusqu'à 12 ans

## MENU ENFANT

Servi  
à table

### ENTRÉE

Fondue au fromage

### PLATS

Pâtes à la sauce tomate fraîche

ou

Mini chicken tenders, petite salade, frites et ketchup

### DESSERT

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



## MENU OFYR

45 € | Pers.

### BARBECUE AU FEU DE BOIS

Min. 45 Pers.

#### VIANDES & POISSONS

Volaille jaune marinée au citron confit, sarriette, pistou, coriandre  
Bœuf holstein belge au poivre sumac  
Kefta de veau aux herbes, yaourt menthe & sauge  
Filet de bar, huile vierge  
Option végétan et végétarienne sur demande

#### GARNITURES CHAUDES

Fenouil miel & carvi  
Courgette, thym citronné  
Maïs chimichuri  
Aubergine tahini, origan  
Chou-fleur cumin, romarin  
Tomates grappes, sauge  
Pomme de terre, crème aigre à la ciboulette

#### SALADES

Quinoa aux légumes verts, sumac  
Haricots verts, tomates, feta, zaatar  
Salade de figues, cresson, radis, noixes torréfiées  
César romaine, parmesan

Hors dessert

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation

45€ | pers.  
Min. 30 pers.

## COMPTOIR BELGE

Buffet

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 de crevettes  
Boulettes à la liégeoises  
Légumes de saison grillés  
Pommes de terre vapeur  
Frites fraîches  
HORS DESSERT

45€ | pers.  
Min. 30 pers.

## COMPTOIR ITALIEN

Buffet

Saltimbocca de veau à la sauge  
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan  
Mozzarella di bufala, huile de citron, herbes  
Tartare de bœuf à l'italienne  
Cannelonis à la ricotta et sauge  
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  
HORS DESSERT

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation





45€ | pers.  
Min. 35 pers.

## WALKING DINNER

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

Pavlova aux fruits rouges

Tiramisu au spéculoos

Riz au lait, caramel beurre salé

Mini-gaufres au chocolat ou caramel ou crème fraîche

Panna cotta aux fruits rouges

Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive au moins trois jours à l'avance. Les réservations seront confirmées jusqu'à 24 heures avant votre événement et seront utilisées comme base pour la facturation. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation

# DÉGUSTATIONS

## APÉRITIFS

ZAKOUSKIS (3 PIÈCES) - 7,5€ | PERS.

PLATEAU D'AMUSETTES - 25 €

pour environ 10 personnes

hummus, caviar d'aubergines, tapenade, fromage vieux-bruges,  
jambon serrano, coppa, jambon à la truffe

## DESSERTS

ASSORTIMENT DE MINI-VERRINES SUCRÉES - 9 € | PERS.

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

GAUFRES ROBINSON - 10 € | PERS.

Mini-gaufres à partager avec garnitures (chocolat chaud, crème chantilly,  
caramel fleur de sel, sucre, confiture)  
Live cooking à partir de 50 personnes



## BOISSONS & APÉRITIFS

### FORMULE APÉRITIVE

Une coupe de Bulles Herencia Jarras – 6€/pers.

Deux coupes de Bulles Herencia Jarras – 11€/pers.

Une coupe de Champagne Heidsieck & Monopole Brut silver - 9,5€/pers.

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

### FORFAIT 22 € | PERS.

½ bouteille de vin maison blanc, rouge ou rosé + ½ bouteille d'eau plate ou pétillante  
+ 1 café, thé ou infusion

### FORFAIT 26 € | PERS.

½ bouteille de vin blanc ou de vin rouge + ½ bouteille d'eau plate ou pétillante  
+ 1 café, thé ou infusion

BLANC : Réserve - Côtes du Rhône AOC

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

### FORFAIT 34 € | PERS.

½ bouteille de vin blanc ou de vin rouge + ½ bouteille d'eau plate ou pétillante  
+ 1 café, thé ou infusion

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

ROUGE : Chianti Rufina "Frascole" Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Biologique

Les vins peuvent changer en fonction des saisons et des disponibilités  
Le forfait boisson sélectionné est requis pour l'ensemble de la table. Des alternatives  
sont possibles pour les personnes qui ne boivent pas d'alcool.