



CHALET ROBINSON

HIVER 2024 | 2025

MENUS DE GROUPE



WWW.CHALETROBINSON.BE



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 ou par téléphone au +32 2 372 92 92.



55 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU ROBINSON

Servi
à table

ENTRÉES

Croquettes aux crevettes, beurre blanc au jus de coques, salade d'herbes, citron
ou
Carpaccio de bœuf Holstein fumé, champignons, fèves de soja, parmesan
ou
Artichaut, fromage de chèvre grillé, mousseline de panais, herbes fraîches

PLATS

Filet de bar, mousseline de carotte au gingembre, blettes, pommes de terre grenaille
ou
Tagliata* de bœuf, blettes, échalotes, parmesan, sauce béarnaise, pommes de terre
grenaille
ou
Lasagne de légumes d'hiver à la truffe, parmesan

DESSERTS

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille
ou
Crumble aux pommes et aux poires, glace au lait d'amande

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

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-Bruges et truffe, persil et citron

ou

Mousseline de carotte au gingembre, échalotes brûlées, crumble de graines et parmesan

PLATS

Filet de daurade, mousseline de pois gourmands, fregola sarda, graines torrifiées

ou

Suprême de poulet, courge butternut rôtie, poêlée de champignons, jus au thym, pommes de terre grenaille

ou

Polenta crémeuse à la truffe, poêlée de champignons, épinard, parmesan
(option végétarienne à la demande)

DESSERTS

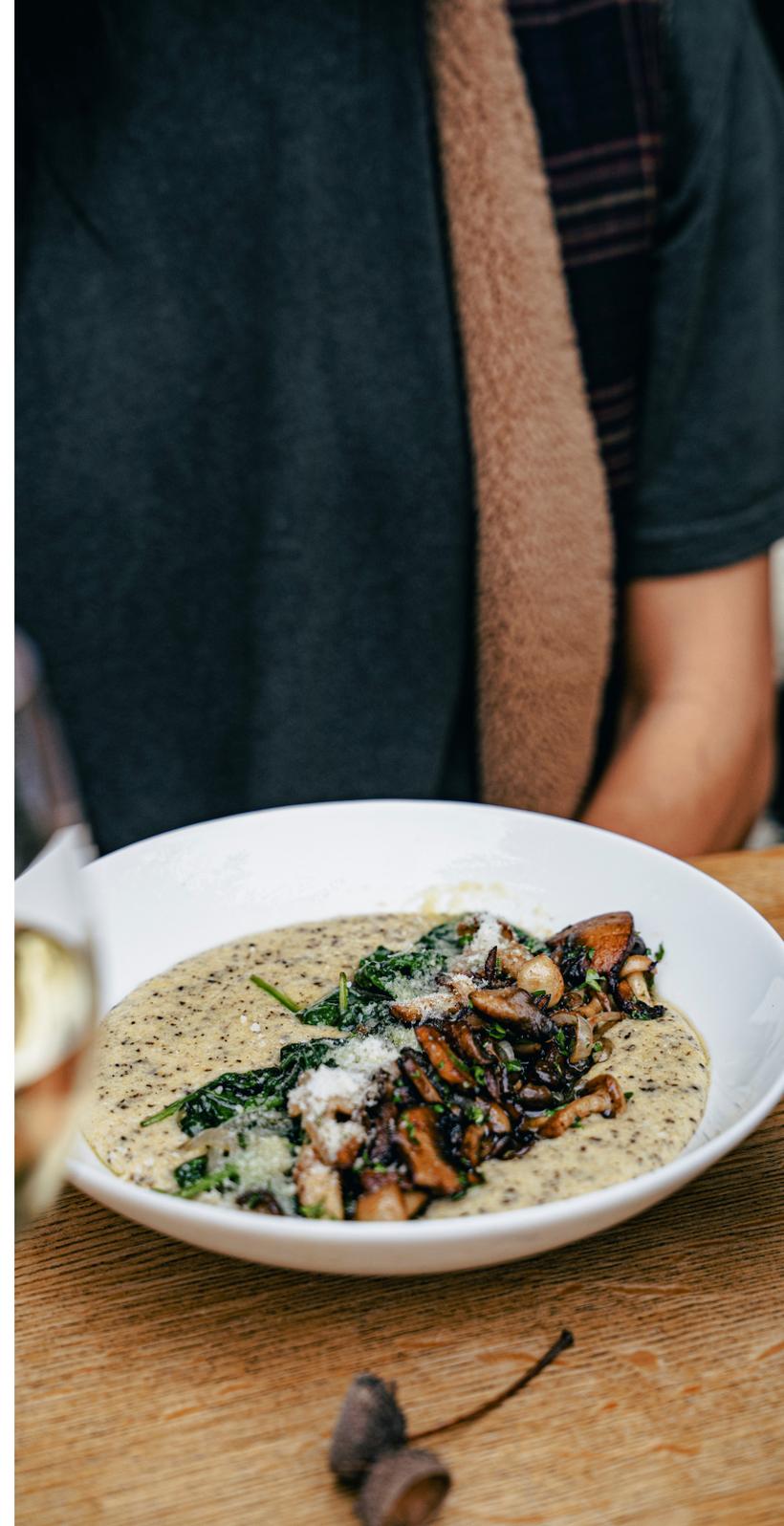
Crème brûlée à la noisette

ou

Mousse au chocolat noir, noix de pécan caramélisées

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 sauce tomate fraîche, parmesan

ou

Tenders de poulet, compote maison, frites et ketchup

DESSERT

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



45 € | Pers.
Min 45 pers.

COMPTOIR SAVOYARD

Buffet

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

HORS DESSERT

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

35 € | pers.
Min. 4 pers.

FONDUE AUX TROIS FROMAGES

CAQUELON SERVI À TABLE

Fondue au comté, beaufort et emmental (200 grammes par personne)

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

HORS DESSERT



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
Canelonis 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) - 8€ | PERS.

PLATEAU D'AMUSETTES - 25 €

Pour 10 personnes

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

DESSERTS

ASSORTIMENT DE MINI-VERRINES SUCRÉES - 10 € | 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

FORMULES APÉRITIVES

Vin pétillant Royal de Jarras, Blanc de Blancs
1 coupe : 6 € | pers. – 2 coupes : 11 € | pers.

Champagne Heidsieck & Monopole Brut silver
1 coupe : 9,5 € | pers. – 2 coupes : 17 € | pers.

FORFAIT 25 € | PERS.

1 cocktail (Gin tonic, Apérol spritz, cocktail du barman ou mocktail)
2 verres de vin maison blanc ou rouge
½ bouteille d'eau plate ou pétillante BRU

FORFAIT 22 € | PERS.

1 coupe de bulles
2 verres de vin maison blanc ou rouge
½ bouteille d'eau plate ou pétillante BRU

FORFAIT 19 € | PERS.

2 verres de vin maison blanc ou rouge
½ bouteille d'eau plate ou pétillante BRU
1 café ou thé ou infusion

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.