



CHALET ROBINSON

PRINTEMPS - ÉTÉ 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

Saumon mariné à la betterave, crémeux d'avocat, fenouil et agrumes

ou

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, asperges vertes, stracciatella di bufala, pesto, oignons pickles

ou

Burrata des pouilles, gaspacho andalou, fins croûtons

PLATS

Tagliata de bœuf, sauce chimichurri, roquette, parmesan, mini-röstis aux herbes

ou

Mi-cuit de saumon au zaatar, sauce au tahini, asperges grillées et pommes de terre grenaille

ou

Lasagne de légumes et chèvre, tomates séchées, jeunes pousses d'épinard

DESSERTS

Mousse de coco, ananas caramélisé, éclats de coco grillés, crumble de chocolat

ou

Cheesecake aux agrumes, fruits rouges et amandes grillées

* 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

Vitello tonnato à la truffe, caprons, radis, tomates séchées et crumble de parmesan
ou
Croquettes de Vieux-Bruges et truffe, persil et citron

PLATS

Lieu noir aux deux pestos, poireaux confits, roquette et parmesan
ou
Suprême de coucou, coulis d'artichauts et pommes de terre grenailles
ou
Falafels de lentille corail, sauce féta et yaourt, salade d'herbes
(option végétane à la demande)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
ou
Panacotta à la vanille, fruit de la passion et mangue

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

Fish & chips et ketchup, compote maison

DESSERT

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



47 € | Pers.
Min 45 pers.

MENU OFYR

Buffet

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
Options végétariennes 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, noisettes torréfiées
César romaine, parmesan

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

47 € | pers.
Min. 30 pers.

COMPTOIR BELGE

Buffet

Salade de laitue au chèvre affiné et noix
Salade de chicons, pommes, noisettes torréfiées
Saumon Bellevue au chimichurri
Tartare de bœuf américain
Croquettes de crevettes
Tomates d'antan, crevettes grises, mayonnaise au cerfeuil
Boulettes à la liégeoises
Carbonnade de joue de bœuf à la flamande
Légumes de saison grillés
Pommes de terre vapeur
Frites fraîches
HORS DESSERT

47 € | 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





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, mousse coco 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 : 7 € | pers. – 2 coupes : 13 € | pers.

Champagne Heidsieck & Monopole Brut silver
1 coupe : 10 € | pers. – 2 coupes : 18 € | pers.

FORFAIT 26 € | 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 23 € | 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.