



CHALET ROBINSON



HIVER 2025 - 2026

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

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, agrumes, courge butternut, noisettes
ou
Burrata, jus de petit pois au wasabi, toast à l'ail, pickles de légumes

PLATS

Cabillaud, courgettes à l'ail noir, curry rouge, pomme de terre grenaille
ou
Veau cuit à basse température en croûte d'herbes, mousseline de carottes au
gingembre, jus corsé, champignons portobello rôtis
ou
Ravioles à la truffe, parmesan, herbes fraîches

DESSERTS

Mousse de coco, poire caramélisée, crumble de chocolat blanc et d'éclats
de coco
ou
Moelleux au chocolat et fleur de sel, glace au lait d'amande

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

Fondues au fromage Vieux Brugge, persil frit, citron

ou

Carpaccio de boeuf Holstein, champignons, croustillant de parmesan, pesto

PLATS

Daurade, jeunes pousses d'épinards, mousseline de panais, beurre au safran,
pommes de terre grenaille

ou

Vol-au-vent de volaille, champignons des bois, herbes fraîches, frites maison

ou

Petit épeautre, émulsion au parmesan et au beaufort, poêlée de girolles,
salade verte

DESSERTS

Crème brûlée végane au lait de coco et à la vanille

ou

Panna cotta à la citrouille, noix 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

Fondues au fromage

PLATS

Pâtes sauce tomate fraîches, parmesan
ou

- Fish & chips et ketchup, compote maison

DESSERT

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

35€ | pers.
Min 2 pers.

FONDUE AUX TROIS FROMAGES

Servi
à table

CAQUELON SERVI À TABLE

Comté, beaufort et emmental (200gr par personne)

Légumes en pickles

Salade d'herbes fraîches, jeunes pousses et crudités d'hiver

Petits oignons et cornichons artisanaux

Chiffonnade de salaisons artisanales

Pomme de terre au thym et romarin

Pain grillé

HORS DESSERT





45€ | pers.
Min 45 pers.

COMPTOIR SAVOYARD

Buffet

Raclette de Bagnes

Tartiflette parfumée aux truffes, légumes verts braisés

Assiettes de salaisons et de viande de 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

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



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. 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. 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

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.