



CHALET ROBINSON

PRINTEMPS - ÉTÉ 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.

Nous sommes à votre écoute pour toute information sur les allergènes.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



SANS LACTOSE



VÉGAN



55 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU ROBINSON

Servi
à table

ENTRÉES

Croquettes aux crevettes, persil frit et citron

ou

🌿 Carpaccio de boeuf, caprons, crème de parmesan, oignon pickels, tomates séchées, roquette

PLATS

🌿 Tagliata de boeuf, roquette, parmesan croustillant, tomates séchées, olives, huile de basilic aux jeunes oignons

ou

🌿🍷 Bar à la plancha, caviar d'aubergine, tomates cerises, échalotes, pommes de terre grenailles, herbes

ou

🌿🌿 Aubergine brûlée, pesto, labneh, grenades, noisettes, quinoa

🌿 Option végane sur demande

DESSERTS

Moelleux au chocolat et fleur de sel, 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 30 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 au fromage Vieux Brugge truffé, persil frit, citron
ou

✓🌱 Burrata, fenouil, agrumes, pesto de noisettes, aneth, sarrasin grillé

PLATS

🌿🌱 Aurade au fenouil, fumet de poisson crémeux, pommes de terre grenailles
ou

🍲 Suprême de coucou au curry rouge, légumes thaï, riz sauvage
ou

✓🌱 Crunchy quinoa, jeunes pousses d'épinard, feta, olives, pastèque,
avocat, radis, grenades
🌿 Option végane sur demande

DESSERTS

🍷 Crème brûlée vanille
ou

Mousse au chocolat, croquant de praliné aux noisettes, fleur de sel

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 30 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





19 € | pers.
Jusqu'à 12 ans

MENU ENFANT

Servi
à table

ENTRÉE

🌿 Croquettes au fromage

PLATS

- 🌾 Boulettes de veau, sauce tomate fraîche, parmesan, frites
ou
Fish & chips et ketchup, salade

DESSERT

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

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





47€ | pers.
Min 45 pers.

MENU OFYR

Buffet

PROTÉINES

 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 végétarienne et végétan 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, noix 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



47 € | pers.
Min. 50 pers.

WALKING DINNER

1 mini assiettes froides + 2 mini assiettes chaudes + 1 verrine + 2 sucrées

Diner debout,
service au
plateau

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 (4 salés et 2 sucrés) 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.

22€ | pers.
Min. 10 pers.

AFTERWORK OPTION 1

1 sélection par catégorie

Diner debout,
A partager sur
tables hautes

CATÉGORIE 1

- Mini croquettes aux crevettes grises
- ✓ Mini croquettes Vieux Brugge & truffe
- 🍷 Scampis frits, sauce tartare
- Gambas au charbon végétal, sauce soja
- ✓ 🌱 Mont d'Or chaud

CATÉGORIE 2

Planche Robinson :
fromages affinés, jambons de saison, crudités

🌱 Planche végétarienne :
légumes pickles, tempura de légumes, crudités

CATÉGORIE 3

- 🌱 🍷 Caviar d'aubergine, herbes fraîches, dips
- ✓ Houmous, citron confit, zaatar, pain naan
- 🌱 Boulettes sarrasin, lentilles & légumes
- 🌱 Boulettes de blé façon thaï

CATÉGORIE 4

- 🌱 🍷 Frites fraîches
- 🌱 🍷 Frites de patates douces
- 🍷 Éperlans frits, herbes fraîches, sauce tartare
- 🍷 Calamars frits, sauce tartare
- 🌱 Nems aux légumes
- 🌱 Samoussas aux légumes

Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix (1 par catégorie) 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.





23€ | pers.
Min. 10 pers.

AFTERWORK OPTION 2

Diner debout,
Sur tables
hautes

BURGER ROBINSON

Viande hachée 100% bœuf, bacon, oignons caramélisés,
cheddar, sauce Robinson légèrement épicée

🌿🌾 Bols de frites fraîches

🥛🌾 Mayonnaise

🌿 Option végétarienne possible

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,...

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.