



CHALET ROBINSON

HIVER 2026 - 2027

MENUS DE GROUPE



WWW.CHALETROBINSON.BE



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



SANS LACTOSE



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



55 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU ROBINSON

Servi
à table

ENTRÉES

🍷🌱 Ceviche de daurade, ponzu, sésame, oignons pickles, Granny Smith

ou

🌿🌱 Burrata, poires rôties au miel, thym, noisettes torréfiées

ou

Croquettes de crevettes, persil frit, citron

PLATS

🍷🌱 Saumon rôti, sauce coco-citronnelle, blettes, carottes Chantenay, pommes de terre grenaille

ou

Veau confit, champignons des bois, mousseline de panais, jus au thym

ou

🌿🌱 Salade de lentilles corail, butternut, pois chiches, crème de yaourt, feta

🌿 Option végétane sur demande

DESSERTS

Moelleux au chocolat, fleur de sel, boule de glace vanille

ou

Mousse onctueuse de spéculoos, pommes 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.

47 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU SLOWFOOD

Servi
à table

ENTRÉES

✓ Croquettes au fromage Vieux Brugge truffé, persil frit, citron
ou

🌾🌾 Carpaccio de boeuf, champignons des bois, pesto, croustillant de parmesan

PLATS

Volaille jaune, mousseline de patates douces au gingembre, brocolini, jus de boeuf
ou

🌾🌾🌾 Daurade snackée, sauce napolitaine, caviar d'aubergine, pommes de terre
grenaille

ou

🌿🌾 Chou-fleur rôti au cumin, houmous, noisettes, huile de basilic, boulgour

DESSERTS

🌾🌾 Mousse au chocolat noir, orange confite, noix caramélisées
ou

Tarte fine aux pommes, glace vanille

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

✓ Croquette au fromage

PLATS

✓ Pâtes sauce tomate
ou

🍷 Fish & chips, ketchup

DESSERT

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

35/38€ | pers.
Min 2 pers.

FONDUE AUX TROIS FROMAGES

Servi
à table

CAQUELON SERVI À TABLE

NATURE - 35 € | PERS ou TRUFFE - 38 € | PERS*

**Un choix de fondue par table*

✓ ④ Comté, beaufort et emmental (200gr par personne)

④ ④ Chiffonnade de salaisons artisanales

④ ④ Salade d'herbes fraîches, jeunes pousses et crudités d'hiver

④ ④ Légumes en pickles

④ ④ Petits oignons et cornichons artisanaux

④ ④ Pommes de terre au thym et romarin

✓ Pain grillé

HORS DESSERT





47€ | 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
- Boulettes à la liégeoises
- 🍷 Carboneade 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. 50 pers.

WALKING DINNER

1 mini assiette froide + 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 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

GÂTEAU(X) - 10 € | PERS

Au choix (à partir de 8 personnes) :

Cheesecake amande & fruits rouges

ou

Gâteau biscuit chocolat praliné, crème brûlée et mousse au chocolat noir





BOISSONS & APÉRITIFS

FORMULES APÉRITIVES

Vin pétillant Royal de Jarras, Blanc de Blancs

1 coupe : 7 € | pers. – 2 coupes : 13 € | pers.

Champagne Charles Lafitte

1 coupe : 10 € | pers. – 2 coupes : 18 € | pers.

FORFAIT 26 € | PERS

1 cocktail (Gin tonic, Apérol spritz ou mocktail : Cherry Spritz)

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.

Pour les groupes de 20 personnes ou plus ne souhaitant pas opter pour un forfait boissons, une carte des boissons réduite sera proposée.