

Fr avril 2020

SINCE
*
1985

Créateur de plaisirs gourmands

Gastronomie

Buffets



Desserts

Réceptions

Karel Oomsstraat 45

2018 Antwerpen

Tel 03 248.80.35

e-mail info@reclips.be Website www.reclips.be

Reclips, un nom synonyme de qualité pour les gourmets de la métropole. Elève de Lenôtre, le chef vous propose un grand choix de préparations salées (entrées, plats, buffets) et de desserts (pâtisseries, glaces).

Vous découvrirez dans ce catalogue un grand choix de préparations classiques ou modernes, du terroir à la World Cuisine.

Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller dans vos choix et ainsi faire de vos moments gourmands des instants de plaisir.

- **Les réceptions**

Plus de 35 ans d'expérience à rechercher la satisfaction de nos clients à travers la réussite de leurs réceptions

Pour vos réceptions c'est toute la passion de la gastronomie associée à l'élégance de petites bouchées apéritives chaudes ou froides livrées sur plateaux, si vous le désirez.

- **Les buffets**

Buffet chaud ou froid pour minimum 10 personnes

Moment convivial autour de plats joliment présentés

Cette formule laisse à l'hôte la liberté d'être avec ses invités. Le buffet peut aussi être accompagné d'un plat chaud en sauce.

Une grande diversité de buffets à thèmes, France, Italie, Espagne, ou international sont là pour vous faire voyager et apprécier les différentes saveurs du monde.

Possibilité de location de matériel

- **Côté cuisine**

A partir de produits de qualité, notre cuisine vous propose un grand choix de plats froids, ou à réchauffer chez vous en s'adaptant au matériel disponible. Un conseil vous sera dispensé pour vous aider dans votre tâche et ainsi combler vos invités. Consultez nos suggestions du trimestre

Tout au long de l'année, nous sommes là pour vous offrir des moments de bonheur gourmands. Nous sommes à l'écoute de vos besoins et de vos désirs afin de vous proposer les meilleurs produits au meilleur prix

Le catalogue n'est pas exhaustif, nous préparons surtout ce qui vous fera plaisir, parce que chacun est différent et a des exigences distinctes en fonction de l'évènement pour lequel il reçoit ses amis, sa famille ou ses relations professionnelles

- **Côté douceurs**

Les glaces

Préparées avec soin à base d'ingrédients sélectionnés pour leurs qualités gustatives, la palette des glaces et sorbets présente près de 50 parfums

Elles sont le dessert idéal après un repas, sous forme de gâteau ou en accompagnement de fruits

La pâtisserie

Du classique aux nouvelles saveurs, nous vous présentons un vaste choix de pâtisseries, gâteaux ou tartes

Toutes nos préparations sont faites avec le plus grand soin et à base des meilleurs ingrédients.

- **La commande**

Commandez plusieurs jours à l'avance, au plus tôt vous passerez votre commande, au mieux cela nous permettra de vous satisfaire.

Faites attention aux quantités minimum à commander

Pour vos réceptions, contactez-nous afin de décider de la date suivant vos convenances et nos possibilités.

Pour les fêtes de fin d'année, veillez à ne commander que les suggestions du moment

Nos prix peuvent fluctuer suivant la saison ou certaines conditions économiques

Les prix sont TVA compris

Ce tarif remplace les précédents

Nederlandse tekst op de website

Sommaire

Réceptions

- Amuse-bouches froids 1
- Bouchées chaudes 2
- Mignardises 3

- Sandwichs et pains surprises 5

Buffets et walking dinner

- Tapas 7
- Suggestions de buffets 8
- Suggestions de walking dinner 10
- Buffet froid 12

Entrées

- Potages 14
- Foie gras 15
- Entrées froides 15
- Entrées chaudes 17
- Quiches 18

Plats de résistance

- Viandes & couscous 19
- Volailles 20
- Poissons 21
- Crustacés 22
- Gibiers 23
- Garnitures 24

Desserts

- Desserts 25
- Glaces et sorbets 26
- Gâteaux glacés 27
- Gâteaux au chocolat 28
- Gâteaux aux fruits 29
- Tartes 30
- Cakes 30

RECEPTION

BOUCHEES FROIDES

Voir pains surprise page 5

Brochettes

Min 15	Magret fumé et mangue	Pièce	1,60 €
Min 15	Saumon fumé et mini-mais	Pièce	1,90 €
Min 15	Scampi & ananas à la coriandre	Pièce	1,60 €
Min 15	Thon mariné et tomate séchée	Pièce	1,80 €
Min 15	Tomate, mozzarella, basilic	Pièce	1,60 €



Canapés moelleux

Min 15	Anguille fumée	Pièce	1,50 €
Min 15	Crevettes	Pièce	1,50 €
Min 15	Magret fumé	Pièce	1,50 €
Min 15	Mousse de foie gras et raisins secs	Pièce	1,80 €
Min 15	Pâté de canard	Pièce	1,50 €
Min 15	Salade de poivrons et olives	Pièce	1,50 €
Min 15	Saumon fumé, aneth	Pièce	1,50 €

Crêpes roulées.

Min 15	Crabe	Pièce	1,50 €
Min 15	Rquefort	Pièce	1,50 €

Cuillères

Min 5	Canard au wasabi	Pièce	1,60 €
Min 5	Foie gras	Pièce	1,60 €
Min 5	Gaspacho crevettes	Pièce	1,60 €
Min 5	Nouilles au crabe	Pièce	1,60 €
Min 5	Saumon au agrumes	Pièce	1,60 €
Min 5	Scampi concombre	Pièce	1,60 €
Min 5	Pièce-Jacques aux herbes	Pièce	1,60 €



Divers

Min 15	Abricot séché au fromage de chèvre	Pièce	1,50 €
Min 15	Bottillon d'haricots verts au magret fumé	Pièce	1,80 €
Min 15	Bressaola et parmesan	Pièce	1,50 €
Min 15	Champignon farci au chèvre	Pièce	1,50 €
Min 15	Figue séchée et jambon italien	Pièce	1,50 €
Min 15	Figue, jambon de montagne	Pièce	1,60 €
Min 15	Fromage de chèvre et courgettes	Pièce	1,50 €
Min 15	Légumes à l'aioli	Pièce	3,10 €
Min 15	Mille-feuilles jambon fromage	Pièce	1,60 €
Min 15	Nem au poulet	Pièce	1,80 €
Min 15	Petite tulipe au crabe et citron vert	Pièce	1,80 €
Min 15	Pruneau à la mousse de canard	Pièce	1,50 €
Min 15	Rouleau de nori au tartare de saumon	Pièce	1,80 €
Min 15	Suprême de poulet au foie gras	Pièce	1,90 €

Eclairs

Min 10	Fromage ciboulette	Pièce	1,60 €
Min 10	Saumon fumé	Pièce	1,60 €
Min 10	Tomate séchée et parme	Pièce	1,60 €

Frittatas

Min 15	Poivrons	Pièce	1,50 €
Min 15	saumon fumé	Pièce	1,50 €

Mini-blinis

Min 15	Fromage de chèvre et Ganda	Pièce	1,60 €
Min 15	Fromage et radis	Pièce	1,60 €
Min 15	Œufs de truite	Pièce	1,60 €



Oeufs

Min 15	Crème de curry	Pièce	1,20 €
Min 15	Crevettes sauce au Xérès	Pièce	1,80 €
Min 15	Mousse de cressonnette	Pièce	1,40 €

Sandwich roulé

Min 15	Fromage à la ciboulette	Pièce	1,50 €
Min 15	Fromage bleu aux noix	Pièce	1,50 €

Min 15	Magret fumé	Pièce	1,60 €
Min 15	Saumon fumé	Pièce	1,60 €

Sushi

Min 20	Mini sushi en cuillère saumon, thon, crevette, concombre	Pièce	1,60 €
--------	--	-------	--------



Tomates cerises

Min 15	Au thon	Pièce	1,50 €
Min 15	Aux crevettes grises	Pièce	1,50 €

Tartelettes.

Min 15	Fromage et lardons	Pièce	1,60 €
Min 15	Mozzarella, tomates, olives	Pièce	1,60 €
Min 15	Poulet curry et pomme	Pièce	1,60 €
Min 15	Saumon frais	Pièce	1,60 €
Min 15	Scampi	Pièce	1,60 €
Min 15	tartare de canard au wazabi	Pièce	1,60 €
Min 15	Tartare de saumon	Pièce	1,60 €

Verrines

1er prix 30 gr 2ème 45gr

Min 10	Artichaut et viande séchée	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Cocktail de crabe	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Concombre et saumon fumé	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Mousse au foie gras, abricots au Porto	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Mousse de céleri au magret fumé	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Mousse de tomates séchées, jambon de Par	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Saumon mariné à l'huile de truffes	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Pièce-Jacques à la tartufata	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Taboulé aux crevettes	Pièce	1,90 €	2,00 €
Min 10	Tartare de thon au wasabi	Pièce	2,20 €	2,90 €



BOUCHEES CHAUDES

Divers

Min 15	Aile de poulet grillées au curry	14€/kg	Pièce	1,40 €
Min 15	Beignet de courgette	Pièce	0,90 €	
Min 15	Boulette de viande à l'orientale	Pièce	1,60 €	
Min 15	Bourehgh à la viande	Pièce	1,60 €	
Min 15	Brochette de poulet au citron	Pièce	1,20 €	
Min 15	Champignon à l'aubergine	Pièce	1,50 €	
Min 15	Fallafel	Pièce	0,90 €	
Min 15	Filo au feta et épinards	Pièce	1,50 €	
Min 15	Le pain grillé au chester	Pièce	1,20 €	
Min 15	Pizza	Pièce	1,20 €	
Min 15	Quiche Lorraine ou légumes	Pièce	1,20 €	
Min 15	Scampi mariné au soja	Pièce	1,50 €	
Min 15	Tartelette tomates et courgettes	Pièce	1,40 €	



Bouchées

Min 15	Crevettes ou ris de veau ou saumon fumé	Pièce	1,50 €
Min 15	Epinards, curry, champignons	Pièce	1,40 €

Crostini

Min 15	Tomate et mozzarella	Pièce	1,50 €
--------	----------------------	-------	--------

Mini-loempia

Min 15	Poulet	Pièce	1,50 €
--------	--------	-------	--------

Mini-pain

Min 15	Saucisse	Pièce	1,20 €
Min 15	Saumon-épinards	Pièce	1,50 €

MIGNARDISES
Cupcakes

Min chocolat, fraise, orange, citron



Pièce 0,90 €

Biscuits

Min 250 gr Biscuits moelleux aux amandes

Min 250 gr Congolais moelleux

Min 250 gr Dentelle à l'orange

Min 16 Macarons fourrés

Min 250 gr Marquissette au chocolat

Min 250 gr Tuiles aux amandes

Kg 36,50 €

Kg 36,50 €

kg 40,20 €

Pièce 1,00 €

Kg 38,00 €

kg 40,20 €

Mini-gâteaux

Min 10 Brownie et ganache chocolat aux canneberges ou praliné

Min 20 crêpe chocolat orange

Min 10 Cuvette au caramel salé

Min 10 Financier Passion ou framboises

Min 5 Mini cheese cake 4 cm

Min 10 Mini tropézienne

Min 10 Mini-mousse sur sablé breton (3,5 cm) fraises, citron vert

Min 10 Misérable, javanais

Min 10 Profiterole ou éclair au chocolat ou fraise

Min 10 Réduction ronde 3,5cm: Chocolat, praliné, café

Min 10 Tartelette macaron, chocolat, framboise, citron vert, vanille

>25 -10%



Pièce 1,20 €

Pièce 1,10 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,40 €

Pièce 1,30 €


Tartelettes 4,5 cm

>25 -10%

Min 5 Mini-feuilleté chocolat poire

Min 5 Mini-tartelette abricot praliné

Min 5 Mini-tartelette aux fraises et menthe

Min 5 Mini-tartelette aux framboises et thé vert

Min 5 Mini-tartelette aux pommes

Min 5 Mini-tartelette chocolat croustillant

Min 5 Mini-tartelette meringuée au citron

Min 5 Mini-tartelette myrtilles

En saison



Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Pièce 1,20 €

Macarons

Min 16 Macarons fourrés

Pièce 1,00 €

Mini-scones

Min 25 Lemon curd, orange marmalade, chocolate

4 cm

Pièce 0,80 €

Muffin

Min 24 Raisins, canneberges, chocolat, framboise

Pièce 0,70 €

Verrines

1er prix 30 gr 2ème 45gr

Min10 Crème brûlée au fruit de la passion

Min10 Crème caramel

Min 10 Mousse au chocolat et griottes

Min10 Mousse nougat et cassis

Min10 Mousse thé vert et framboises

Min 10 Salade de fruits rouges

Min10 Salade de mangue au gingembre

Min10 Tartare de poire au cassis

Min10 Tiramisu spéculoos



Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Pièce 1,50 € 1,80 €

Bouchées glacées

Min 20 Assortiment de petits verres

Min 15 Praline glace

Pièce 1,50 €

Pièce 1,20 €

Fruits

Min 250 gr Fraises au chocolat blanc

Min 250 gr Kumquats ou physalis au chocolat

kg 30,90 €

kg 30,90 €

Cakes

Min 15 Cannelé de bordeaux

Min 16 Mini cake, Anglais, orange, chocolat, noix

Min 1 Chocolat, orange, pomme, framboises, citron, gingembre

750 gr

Pièce 0,40 €

Pièce 0,40 €

Pièce 9,90 €



PAINS & SANDWICHES

PAINS & SANDWICHES

Pain surprise, de 32 à 96 tartinettes 32= 30 € - 48= 43 € - 64 =54 €- 80= 62 €- 96= 77 €

- 1) Saumon fumé / fromage fines herbes/ jambon
- 2) Saumon fumé / salade de thon / mousse de truite fumée
- 3) Pâté de canard / Jambon / Fromage aux noix

Min 16	Chèvre frais aux câpres
Min 16	Foie gras
Min 16	Fromage aux noix
Min 16	Fromage fines herbes
Min 16	Gouda
Min 16	Jambon
Min 16	Jambon de Parme
Min 16	pâté
Min 16	Rillettes de truite fumée
Min 16	Salade de thon
Min 16	Saumon fumé
Min 16	Tapenade




Pièce	1,00 €
Pièce	2,00 €
Pièce	1,00 €
Pièce	1,00 €
Pièce	1,10 €
Pièce	1,10 €
Pièce	1,20 €
Pièce	1,00 €
Pièce	1,00 €
Pièce	1,20 €
Pièce	1,20 €
Pièce	1,00 €

Plateaux

Mini sandwiches pour les réceptions

Plateaux de mini sandwiches ou petits pains (7 cm)

Pinot:	20 Pièces Assortiment du jour		28,50 €
Aligoté:	20 Pièces Américain, Gouda , poulet curry, crevettes		32,50 €
Chardonnay:	20 Pièces Saumon fumé, fromage fines herbes, Pâté, salade de thon		33,50 €
Muscat:	20 Pièces Brie et noix, King crabe, tartare de saumon, Mozzarella et tomates confites		33,50 €

Panier de mini sandwiches ou petits pains fermés. 25 Pièces au minimum par Pièce 1.50€
Saumon fumé, charcuterie, fromages, salades



Panier petit déjeuner 25 Pièces au minimum Par Pièce 1.25€

Saumon fumé, Gouda, fromage blanc, jambon

Plateau au minimum 32 tunnbrod (6cm) Par Pièce 1.25€

Rouleaux de pains Suédois avec du saumon fumé, mousse de canard, fromage aux fines herbes, rillettes de truite fumée



Plateau au minimum 24 mini pita (6cm) Par Pièce 1.25 €

Garnitures végétariennes du Moyen Orient



Pièce 1.75€

Plateau au minimum 25 mini ciabattas

Mozzarella et tomate, jambon de Parme et artichauts, thon et câpres, Bressaola et roquette, Taleggio



Petits pains pour les lunchs

Sur Plateau



Mini sandwichs et petit pain blanc 17 cm Minimum 5 per sorte

½ baguette intégrale ou blanche Minimum 3 per sorte

	Mini sandwiches	Petit pain	½ baguettes
▪ Américain (Fait maison)	1.60 €	2.75 €	3.75 €
▪ Fromage blanc, radis, ciboulettes	1.60 €	2.75 €	3.75 €
▪ Fromage aux fines herbes	1.60 €	2.75 €	3.75 €
▪ Gouda, tomates, salade	1.60 €	2.75 €	3.75 €
▪ Jambon, tomates, cornichons	1.60 €	2.75 €	3.75 €
▪ Jambon Serrano, tomates confites, poivrons	1.80 €	3.25 €	4.40 €
▪ Crabe King, œufs, mayonnaise, tomates	2.50 €	4.50 €	6.10 €
▪ Pâté de canard, confiture d'oignons	2.20 €	4.00 €	5.40 €
▪ Crevettes grises, œufs, mayonnaise, tomates	2.20 €	4.00€	5.40 €
▪ Poulet curry (Fait maison)	1.80 €	3.25 €	4.40 €
▪ Salade de saumon (Fait maison)	1.80 €	3.25 €	4.40 €
▪ Salade de thon (Fait maison)	1.80 €	3.25 €	4.40 €
▪ Gruyère en bacon, salade	1.80 €	3.25 €	4.40 €
▪ Tartare de saumon	2.20 €	4.00 €	5.40 €
▪ Mozzarella, tomates confites et roquette	1.95 €	3.50 €	4.75 €
▪ Concombre en Saumon fumé, yogourt grec	2.50 €	4.50 €	6.10 €
▪ Crevettes roses et guacamole	1.95 €	3.50 €	4.75 €
▪ Jambon de Parme, artichauts et tapenade	1.95 €	3.50 €	4.75 €
▪ Chorizo et compotée de tomates et poivrons	1.80 €	3.25 €	4.40 €
▪ Filet de dinde, moutarde au miel, tomates, concombre	1.80 €	3.25 €	4.40 €
▪ Brie, lardons et pomme	1.95 €	3.50 €	4.40 €
▪ Fromage de chèvre, courgettes et poivrons	1.95 €	3.50 €	4.40 €

Plateau tartinettes triangulaires (8x5 cm) minimum 24 Pièces. Par Pièce 1.25 €
 Saumon fumé, concombre, mousse de canard



Plateau de rouleaux de pain suédois au minimum 16 tunnbrod (12cm) Par Pièce 2.50€
 Saumon fumé, mousse de canard,
 Fromage aux fines herbes, rillettes de truite fumée



Livré sur plateau

Ciabattas au minimum 25 Pièces minimum 5 par garniture Par Pièce 4.50€
 Mozzarella et tomates, jambon de Parme et artichauts, thon aux câpres,
 Bressaola et rucolla, fromage Tallegio

Sandwiches Club. 2 triangles au minimum 3x 2 triangles par garniture Par 2 Pièces 4.00 €

- Pain toasté, mayonnaise, poulet, tomates, Gouda, salade
- Pain toasté, mayonnaise, jambon, tomates, Gouda, salade
- Pain toasté, mayonnaise, thon, tomates, Gouda, salade



Bagels Americain au minimum 16 Pièces Minimum 4 par garniture

- Cream cheese, ciboulette par Pièce 4.00 €
- Pastrami, cornichon par Pièce 4.00 €
- Saumon fumé, concombre par Pièce 5.00 €
- Chester et bacon, salade par Pièce 4.00 €



Buffet de tapas minimum 8 portions par variété**Tapas comme amuses bouches 15 portions par variété 1.50 € et 1.75 €****TAPAS FROIDES 3.20 € par portion**

- Pipirrana - Salade de légumes d'été
- Avocat et poivron au citron vert
- Caviar d'aubergines
- Chorizo et lentilles
- Tapenade de tomates et poivrons
- Ensalada de pulpo (poulpe)
- Ensaladilla russa
- Poivrons à l'huile d'olive et au vinaigre
- Serrano et melon +1 €
- Manchego compote de figues
- Olives vertes et anchois
- Pisto (aubergines, poivrons, tomates)
- Champignons frais à l'ail

**TAPAS CHAUDES 3.70 € par portion**

- Calamares à la provençale
- Riz espagnol aux fruits de mer
- Empanadilla (chaussons au thon)
- Patatas bravas
- Tortilla patatas
- Ailes de poulet à l'ail
- Albondigas (boulettes de viande au cumin)
- Fabada Asturiana (cassoulet espagnol)
- Risotto St- Jacques
- Moules gratinées
-

3 mini desserts espagnols 4,5 €

Buffets

Sur ces deux pages nous vous présentons un grand choix de buffets d'inspiration internationale, pour un minimum de 10 personnes

Tous les buffets peuvent être adaptés selon vos désirs, et être accompagnés d'un plat chaud en sauce, présenté dans un bain-marie. Le prix de ce buffet personnalisé vous sera communiqué ultérieurement.

Si vous le désirez, nous nous occupons aussi du service ainsi que de la location de matériel.

Nature 19.50 € pp

Tian de tomate et courgette
Demi-Œuf à la mousse de cressonnette
Salade de tomate et mozzarella
Salade grecque
Salade de champignons et fromage
Salade au parfait de Roquefort
Salade de concombre au yaourt
Salade de pâtes aux fines herbes
Taboulé

Office 22.50 €

½ tomate à la mousse de crevettes
Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé
Saumon mariné aux tomates et coriandre
Salade de céleri et pomme aux crevettes roses
Salade mélangée au jambon d'Ardenne
Taboulé et brochette de poulet
Mousse de canard, confiture d'oignons
Américain préparé
Salade de haricots vert au parmesan

First 21.00 € pp

Saumon froid
Rouleau de jambon italien à la roquette
Filet de poulet grillé, salade
Pâté de canard, oignonade
Salade grecque
Salade de haricots verts au fromage
Salade de pâtes aux fines herbes
Salade de tomates au curry

Buffet Roma 23,25 €

½ tomate aux scampis
Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron
Salade mozzarella et tomates
Salade de champignons au parmesan
Rouleau de jambon italien à la roquette
Filet de volaille au basilic
Carpaccio de bœuf et parmesan
Salade de pâtes aux herbes

Quality 22.00 € pp

Cuisse de poulet marinée
Demi-tomate au thon
Filet de truite fumée, salade de concombre
Demi-Œuf cocktail
Terrine de poisson
Salade mélangée
Taboulé
Salade liégeoise

Buffet Extrême orient 24.75 €

Salade de bœuf à la thai
Sushi de saumon
Nem de poulet
Poulet tandoori et salade de concombre
Salade de riz aux crevettes
Salade de poulet et haricots verts
Omelette aux crevettes
Brochette de scampis au sésame

Buffet Business 24.75 €

Poulet mariné aux épices
Taboulé
Salade de magret fumé et mangue
Filet d'agneau aux fines herbes
Pâté ardennais, salade de céleri
Saumon mariné à l'aneth
Salade de concombres au yaourt
Salade grecque au Feta
Salade tomates et mozzarella

Belgique 24,25 € p.p

- ½ tomate aux crevettes
- Terrine d'anguilles au vert
- Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé
- Saumon mariné à la bière blanche
- Salade au jambon d'Ardenne
- Pâté d'Ardenne, salade de witloofs au vinaigre de krik
- Salade liégeoise

Buffet du terroir 33.50 €

½ tomate aux crevettes
Terrine d'anguilles au vert
Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé
Saumon mariné à la bière blanche
Rouleau de jambon Ganda au pâté
Terrine de sole aux crevettes grises
Pâté d'Ardenne, salade de witloofs au vinaigre de krik
Salade liégeoise
Pain de viande et cerises à l'anversoise

Desserts: mousse au chocolat, tarte aux abricots, flan caramel ou 3 mini-desserts

Buffets

Méditerranée 33,50 €

Gaspacho
 Taboulé
 Poulet mariné au citron et persil
 Salade de tomates et mozzarella
 Filet de bœuf aux légumes marinés au Xeres
 Thon mariné aux câpres
 Salade de poivrons au thym
 Salade grecque
 Feuille de vigne farcie
 Tomate au caviar d'aubergine
 Salade de lentilles au Serrano

Desserts : 3 desserts ou 3 mini-desserts

Shanghai 35.50 €

Salade de canard mariné au soja
 Salade de bœuf à la Thai
 Rouleau de nori au saumon
 Sushi de thon et concombre
 Nem de poulet
 Brochette de poulet au citron vert
 Salade de riz aux crevettes
 Salade de poulet aux haricots verts
 Omelette aux crevettes
 Brochette de scampi au sésame

Desserts: 3 desserts ou 3 mini-desserts

Italia 26.50 € sans plats chauds

35.00 € avec plats chauds, sans salade de pâtes

Plats froids

Brochette de scampi au basilic
 Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron
 Salade tomates et mozzarella

Salade de champignons au parmesan
 Jambon de Parme et melon
 Salade de bressaola, trévis et pommes
 Carpaccio de bœuf et parmesan
 Carpaccio de boeuf
 Pollio tonato
 (Salade de pâtes aux herbes et lardons)

Plats chauds (livrés froids)

Cannellonis à la ricotta et épinards
 Lasagne bolognaise

3 dessert: d'inspiration italienne ou mini-desserts

Sevilla 31,00 €

Plats froids

Gaspacho
 Jambon Pata Negra et melon
 Figue au manchego
 Salade chorizo aux lentilles
 Salade de thon à la catalane
 Gambas à l'ail et poivrons
 Courgettes marinées
 Tortilla de patatas

Plats chauds (livrés froids)

Paella

Dessert 3 desserts espagnols
 Mousse turrón, tarte aux amandes, Crème catalone

Français 44.50 €

Fond d'artichaut au saumon fumé
 Salade au foie gras
 Melon au magret fumé
 Filet d'agneau aux herbes et ratatouille
 Salade parfait au roquefort
 Tomate monégasque
 Terrine de volaille aux petits légumes
 Rillettes de langoustine, coulis d'herbes
 Gâteau de chèvre frais aux courgettes

Dessert: 3 desserts ou 3 mini-desserts

Breughel 25.75 €

Pâté de campagne, confiture d'oignons
 Roulade de jambon au cornichon
 Pain de viande aux cerises
 Salade de mâche et pommes au boudin
 Maatjes et salade de pommes de terre
 ½ tomate aux crevettes grises
 Fromage blanc aux fines herbes
 Filet de porc Blackwell
 Salade de crudités
 Pain de campagne

Plats chauds +8.50 €

Boulettes sauces tomates
 Joue de porc à la bière

Desserts:

Tarte au riz, tarte aux pommes, tarte au fromage

Campagnard 30.00 €

Terrine de légumes et sa vinaigrette d'herbes fraîches
 Salade de lentilles, lardons de magret de canard fumé
 Jatte de fromage blanc aux fines herbes et radis,
 baguette grillée
 Saumon mariné aux aromates sur lit de pommes de
 terre aux oignons doux
 Brochette de volaille Tikka masala et salade indienne
 aux witloofs
 Emincé de roastbeef, salade campagnarde
 Gambas marinées au citron vert et courgettes
 Salade Dauphinoise (salade verte, noix, comté, jambon
 cru, tomate, vinaigrette)

Chaud: Gratin de pommes de terre savoyard

Desserts: Tarte au fromage et aux pommes ou 3 mini-desserts

Walking Dinner

Choix de dégustations froides.

Une nouvelle manière simple et élégante d'offrir à vos invités de petites dégustations alléchantes présentées dans de petites assiettes ou verres.

Nous vous conseillons de choisir de 5 à 7 dégustations, plus éventuellement des fromages et des desserts.

Dressez cet assortiment sur de grandes tables afin de permettre aux invités de se servir aisément.

Il est toujours possible de compléter avec des plats chauds (voir la liste ci-contre).

Nos prix comprennent la vaisselle et le couvert, serviettes et tranches de pain.

Sans service, les assiettes et couverts sont en plastique. Avec service les assiettes sont en porcelaine.

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

Américain préparé	2,30 €
Expresso de tomates aux crevettes grises	2,30 €
Tasse de crème de concombre aux langoustines	2,60 €
Pâté d'Ardenne, salade	2,80 €
Salade orientale de tomates et poivrons	2,80 €
Houmous, émincés de poulet	3,00 €
Salade de champignons et parmesan	3,30 €
Jambon Italien et sa garniture	3,90 €
Salade de concombre à la truite fumée	3,90 €
Terrine de poisson	3,90 €
Salade César au magret fumé	4,20 €
Salade de chèvre à la vinaigrette au miel	4,20 €
Terrine de concombre au raifort et saumon fumé	5,00 €
Salade de crevettes grises	5,20 €
Tartare de saumon aux légumes croquants	5,20 €
Cocktail de scampi	5,30 €
Mousse de homard au basilic	5,30 €
Mousse d'asperges au saumon fumé	5,30 €
Salade italienne aux filets de caille grillés	5,30 €
salade de pintadeau à la coriandre	5,30 €
Tartare de thon rouge à la crème aigre et raifort	6,10 €
Pâté de canard et confiture d'oignons	3,60 €
Magret de canard à la sauce soja	4,10 €
Carpaccio au parmesan	4,40 €
Carpaccio aux petits légumes marinés au vinaigre	4,40 €
Taboulé aux crevettes roses	4,40 €
Mousse de foie gras à la gelée de champagne	4,70 €
Salade de concombre au poulet tandoori	4,70 €
Saumon mariné aux tomates et vinaigre balsamique	4,70 €
Saumon mariné aux zestes d'agrumes	4,70 €
Duo de mousse de jambon d'Ardenne et anguille fu	4,80 €
Salade danoise aux poissons fumés	4,80 €
Caviar d' aubergine aux scampi	5,80 €
Filet d'agneau et ratatouille	5,90 €
Rillettes de langoustine	6,60 €
Salade au foie gras	6,60 €
Salade de noix de St-Jacques au foie gras	6,60 €
Salade de homard et noix de St-Jacques au fenouil	7,70 €
Salade de homard et pommes au curry	7,70 €
Salade russe aux goujonnettes de sole, sauce grib	7,70 €



Walking Dinner

Choix de dégustations chaudes

Ces suggestions nécessitent du personnel et un four à air pulsé..

Nous vous conseillons de choisir de 5 à 7 dégustations plus éventuellement des fromages et des desserts.

Il est toujours possible de compléter avec des plats froids (voir la liste ci-contre).

Nos prix comprennent la vaisselle, le couvert.

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

Potage au choix	2,20 €
Cannelloni ricotta et épinards	3,30 €
Pâtes aux cèpes	3,30 €
Magret de canette aux 4 poivres et vinaigre balsam	6,30 €
Magret de canette à l'orange	6,30 €
Magret de canette aux épices chinoises	6,30 €
Filet de veau au Marsala	6,30 €
Filet de veau à la moutarde de Meaux	6,30 €
Ris de veau aux cerises et porto	7,20 €
Ris de veau à la normande	7,20 €
Emincé de volaille, sauce douce au curry	4,40 €
Emincé de volaille à la crème de citron	4,40 €
Filet de caille au safran et basilic	5,80 €
Gigot d'agneau à la cuillère	5,80 €
Filet d'agneau à la crème d'estragon	5,80 €
Filet d'agneau au miel et herbes de Provence	5,80 €
Osso bucco	5,80 €
Paella	4,40 €
Filet de pintadeau au vinaigre de Xeres	5,00 €
Filet de pintadeau aux morilles	5,80 €
Ravioli au foie gras	6,30 €
Ravioli aux ris de veau et pleurotes	6,30 €
Ravioli aux deux saumons, sauce vodka-citron	5,80 €
Scampi au curry	6,30 €
Scampi à la sauce aux haricots noirs	6,30 €
Filet de sole à l'Ostendaise	6,30 €
Filet de sole au bouillon d'herbes	6,30 €
Waterzooï de poissons	6,30 €
Filet de saumon à l'oseille	6,30 €
Filet de saumon aux lardons et ciboulette	6,30 €
Filet de St Pierre aux petits légumes	6,60 €
Filet de St Pierre aux witloofs	6,60 €
Lasagne de foie gras aux cèpes	5,10 €
Paëlla	5,50 €
St-jacques aux witloofs braisés à la bière	6,30 €



Desserts

- ~ Plateau de fromages accompagnés de toasts 4.50 €
- ~ Voir desserts et pâtisseries page 25
- ~ Voir mini-desserts page 3
- ~ Voir desserts glacés page 26

BUFFETS

BUFFET FROID

Oeufs

Min 10	Crème de curry	Por	1,20 €
Min 10	Crevettes sauce au xérès	Pièce	1,80 €
Min 10	Mousse de cressonnette	Pièce	1,20 €

Sushi

Min 10	Saumon, thon, crevette, concombre,	Pièce	1,80 €
--------	------------------------------------	-------	--------

Volailles

Min 10	Brochette de poulet au citron et persil	Pièce	3,10 €
Min 10	Filet de canard en marinade au soja +/- 250 gr	Por	10,80 €
Min 10	Fleur de Parme à la mousse de jambon	Por	3,20 €
Min 10	Médaille de foie gras	Por	6,20 €
Min 10	Melon au magret fumé	Por	4,10 €
Min 10	Poulet mariné aux herbes	Por	3,10 €
Min 10	Poulet tandoori, salade de concombres	Por	4,10 €

Salades

Min	Cole slaw salade	kg	14,60 €
Min	Concombre et truite fumée	kg	24,10 €
Min	Dauphinoise, iceberg, noix, comté, jambon cru, tomates, vinaigrette	kg	24,10 €
Min	Magret fumé à la mangue	kg	24,10 €
Min	Salade aux 3 fromages italiens	kg	24,10 €
Min	Salade Caesar au magret fumé	kg	29,50 €
Min	Salade chinoise au canard	kg	27,10 €
Min	Salade danoise aux poissons fumés	kg	27,10 €
Min	Salade de céleris, pommes et crevettes roses	kg	34,10 €
Min	Salade de champignons au parmesan	kg	18,50 €
Min	Salade de concombres au cerfeuil ou yaourt ou vinaigrette	kg	14,60 €
Min	Salade de concombres aux crevettes roses	kg	22,80 €
Min	Salade de crevettes à l'ail	kg	22,80 €
Min	Salade de pâtes aux lardons et basilic	kg	14,60 €
Min	Salade de pintadeau à la coriandre	kg	26,70 €
Min	Salade de poivrons à l'orientale	kg	18,50 €
Min	Salade de poivrons marinés au thym	kg	18,50 €
Min	Salade grecque	kg	18,50 €
Min	Salade liégeoise	kg	18,50 €
Min	Salade Mikado	kg	22,80 €
Min	Salade parfait au roquefort	kg	29,50 €
Min	Salade tomate et mozzarella	kg	25,30 €
Min	Taboulé	kg	18,50 €



Viandes

Min 10	Américain préparé	Por	2,00 €
Min 10	Bœuf mariné aux petits légumes et vinaigre de Xérès	Por	5,30 €
Min 10	Carpaccio de bœuf et parmesan	Por	4,80 €
Min 10	Eventail de filet de Charolais au poivre	Por	4,80 €
Min 10	Eventail de filet de veau à la moutarde	Por	4,80 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, garniture italienne	Por	5,30 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, ratatouille froide	Por	5,30 €
Min 10	Filet de porc grillé, garniture de fruits	Por	5,30 €

Crustacés

Min 10	Demi-tomate crevettes	Por	4,40 €
Min 10	Tomate à la mousse de crevettes	Por	3,40 €

Terrines & pâtés.

Min 10	Aspic d'anguilles au vert	Por	5,30 €	11,70 €
Min 10	Mousse de canard, cailles, pigeon, faisan	Por	3,00 €	6,40 €
Min 10	Mousse de homard au basilic	Por	5,30 €	11,70 €
Min 10	Mousse de saumon et écrevisses aux fines herbes	Por	5,30 €	11,70 €
Min 10	Pâtés de gibiers	Por	3,00 €	6,50 €
Min 10	Terrine aux légumes de Provence	Por	5,30 €	11,70 €
Min 10	Terrine de foie gras et filet d'Anvers aux pruneaux	Por	9,10 €	18,50 €
Min 10	Terrine de concombre au raifort, tulipe de saumon fumé	Por	5,30 €	11,70 €
Min 10	Terrine de légumes	Por	3,10 €	7,30 €
Min 10	Terrine de poissons fumé à la gelée au champagne	Por	4,10 €	9,40 €
Min 10	Terrine de sole et homard aux légumes croquants	Por	6,90 €	14,60 €
Min 10	Terrine de soles au saumon fumé	Por	7,80 €	16,50 €
Min 10	Terrine de soles et crevettes grises	Por	6,00 €	1,40 €
Min 10	Terrine de volaille aux petits légumes	Por	5,30 €	11,70 €

1er prix pour buffet, 2ème en entrée

Poissons.

Min 10	Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé	Por	4,10 €
Min	Carpaccio de saumon aux zests d'orange et citron	kg	82,80 €
Min 10	Filet de saumon grillé en persillade	Por	4,10 €
Min 10	Mousse d'anguilles fumées au jambon d'Ardenne	Por	4,60 €
Min 10	Saumon froid en belle-vue	Por	7,70 €
Min	Saumon fumé extra-doux	kg	95,90 €
Min	Saumon mariné à l'aneth	kg	77,40 €
Min	Tartare de saumon	kg	77,40 €
Min 6	Tartine d'aubergine au tartare de thon	Pièce	5,80 €
Min	Thon mariné au basilic et câpres	kg	116,20 €
Min 10	Tomate monégasque	Por	3,10 €

Légumes

Min 10	Bavarois de tomate au basilic	Pièce	2,80 €
Min	Caviar d'aubergines	kg	26,40 €
Min 10	Fond d'artichaut au saumon fumé	Pièce	4,70 €
Min 6	Gâteau de chèvre frais aux courgettes	Pièce	6,20 €
Min 10	Soufflé de légumes (carottes, épinards)	Pièce	2,00 €
Min 10	Tomate à la mousse de chèvre	Pièce	3,10 €

Scampi

Min 10	Bavarois de ciboulette aux scampi	Por	3,80 €
Min 10	Brochette de scampi au basilic	Por	3,80 €

2ème prix en entrée

Langoustines

Min 10	Demi-tomate aux langoustines au basilic	Por	5,00 €
Min 10	Rillettes de langoustines, coulis de concombres	Por	4,80 €



ENTREES

POTAGES

Chaud

Min 3 Lit	Bisque de crevettes grises	L+	13,20 €
Min 3 Lt	Bisque de homard	L+	17,20 €
Min 3 Lt	Bouillon de langoustines aux champignons	L+	17,20 €
Min 3 Lt	Brocoli	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Carotte à la coriandre	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Cerfeuil	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Champignons des bois	L+	9,50 €
Min 3 Lt	Concombre	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Crème d'asperges vertes à l'oseille	L+	13,50 €
Min 3 Lt	Crème de courgettes au basilic	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Crème de Pièce-Jacques aux champignons	L+	17,20 €
Min 3 Lt	Crème de witloofs aux crevettes grises	L+	18,20 €
Min 3 Lt	Curry	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Harira, bouillon de tomates aux ris de veau	L+	18,20 €
Min 3 Lt	Minestrone à la milanaise	L+	8,40 €
Min 1 Lt	Minestrone de homard	L+	27,40 €
Min 3 Lt	Morilles et foie gras	L+	21,30 €
Min 3 Lt	Moules au safran	L+	9,40 €
Min 3 Lt	Oignon gratiné	L+	8,40 €
Min 3 Lt	Oxtail de biche aux ravioles de foie gras	L+	18,20 €
Min 3 Lt	Oxtail de bœuf	L+	12,10 €
Min 3 Lt	Poireaux	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Pois et cresson, saucisse à l'ail	L+	7,70 €
New Min 3 Lt	Potage au maïs et poivrons jaunes	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Soupe de grenouilles à la laitue	L+	21,30 €
Min 3 Lt	Soupe de pois frais au curry	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Tomate au mascarpone et basilic	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Tomate au poivre vert	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Velouté de mâche aux girolles	L+	9,50 €
Min 3 Lt	Velouté de mâche et avocat au saumon fumé	L+	17,20 €
Min 3 Lt	Velouté de pois cassés et ses feuilletés aux lardons	L+	9,40 €
Min 3 Lt	Velouté de witloofs au crabe	L+	17,20 €
Min 3 Lt	Waterzooi	L+	7,50 €
Min 3 Lt	Witloof	L+	7,50 €

Froid

Min 3 Lt	Concombre et crevettes	L+	12,10 €
Min 3 Lt	Cresson et écrevisses	L+	18,20 €
Min 3 Lt	Gaspacho	L+	7,60 €

FOIE GRAS

Chaud

Min 5	Escalope de foie gras aux poires à la crème de cassis	Por	22,80 €
Min 5	Escalope de foie gras aux pommes caramélisées	Por	21,30 €
Min 5	Escalope de foie gras et légumes grillés, sauce au vinaigre balsamique	Por	18,20 €
Min 5	Escalope de foie gras, tatin aux oignons	Por	22,80 €
Min 5	Pastilla de caille et foie gras aux fruits secs	Por	19,80 €
Min 5	Raviolis de foie-gras, sauce périgourdine	Por	15,20 €
Min 5	Salade liégeoise au foie gras	Por	16,70 €

Froid

Min 5	Au bacon, réduction de vin de Patras	Por	15,20 €
Min 5	Marbré de homard et foie gras salade à l'huile de pistache	Por	15,10 €
Min 5	Médaille de foie gras, poires au gingembre	Por	15,20 €
Min 5	Rouleau de printemps au foie gras et champignons noirs	Por	15,20 €
Min 5	Salade au foie gras mi-cuit ou fumé	Por	16,70 €
Min 5	Sushi de foie gras au Porto	Por	15,20 €
Min 5	Terrine de foie gras, petite crêpe chocoorange	Por	15,20 €



Bloc

Min	Confiture d'oignons	Por	1,50 €
Min	Foie gras légèrement fumé	Kg	187,00 €
Min	Foie gras de canard mi-cuit	Kg	148,50 €
Min	Foie gras d'oie mi-cuit	kg	187,00 €
Min	Gelée au porto, Sauternes, krik	Por	0,90 €
Min4	Litchis au soja	Por	1,50 €

Canard

New	Min 8	Terrine de foie gras et canard confit, pain d'épices, chutney d'ananas tandoori	Por	9,00 €
-----	-------	---	-----	--------

ENTREES FROIDES

Voir le terrines dans buffet froid

Volailles

Min 4	Charlotte de tartare de canard à la coriandre	Por	14,30 €
Min 4	Le trio de magrets de canard en salade	Por	10,20 €
Min 4	Taboulé à l'émincé de volaille aux herbes	Por	9,00 €

Salades

Min 4	Homard, Pièce-Jacques, magret fumé, foie gras, salade	Por	27,90 €	
Min 4	Salade au magret fumé	Por	9,60 €	
Min 4	Salade au parfait de roquefort et noix	Por	12,50 €	
Min 4	Salade d'asperges et fenouil aux crevettes grises	Por	12,50 €	
Min 4	Salade de concombres au poulet tandoori	Por	11,70 €	
Min 4	Salade de concombres aux scampi, sauce au curry	Por	12,50 €	
Min 4	Salade de homard aux pommes, sauce au curry léger	Por	23,80 € 25,10 €	
Min 4	Salade de homard et Pièce-Jacques au fenouil à l'aneth	Por	23,80 € 25,10 €	
Min 4	Salade de homard, vinaigrette homardine au Xérès	Por	23,80 € 25,10 €	
Min 4	Salade de scampi et asperges à la parmesane	Por	12,50 €	
Min 4	Salade de scampi et magret fumé, vinaigrette au thym	Por	12,50 €	
Min 4	Salade de Pièce- Jacques au carpaccio de foie gras	Min 6p	Por	21,80 €
Min 4	Salade de Pièce- Jacques aux asperges, crème aigre	Por	20,20 €	
Min 4	Salade de Pièce- Jacques et fenouil au citron confit	Por	16,50 €	
Min 4	Salade de vermicelles aux crevettes, au vinaigre balsamique	Por	11,70 €	
Min 4	Salade de witloofs, trévisse, roquette, noix, poires, Ganda et croustillant au parmesan	Por	15,40 €	

Min 4	Salade des trois fromages italiens	Por	9,60 €
Min 4	Salade gourmande aux poissons fumés	Por	13,30 €
Min 4	Salade paysanne aux deux canards	Por	11,70 €
Min 4	Salade russe aux goujonnettes de sole, sauce gribiche	Por	14,60 €

Viandes

Min 4	Bœuf mariné aux petits légumes et vinaigre de Xérès	Por	11,70 €
Min 4	Carpaccio de bœuf au parmesan	Por	9,50 €
Min 4	Carpaccio de veau gremolata à l'orange	Por	11,70 €

Min 4	Carpaccio de veau sauce tonato	Por	11,70 €
Min 4	Carpaccio de veau tonato	Por	10,60 €
Min 4	Duo de mousses de jambon d'Ardennes et d'anguilles fumées, salade de champignons	Por	11,70 €
Min 4	Salade de bœuf à la thaï	Por	11,70 €
Min 4	Trilogie de jambon italien	Por	13,00 €

CruPièceacés

Min 4	Bavarois de crevettes grises au saumon fumé	Por	13,30 €
Min 4	Verrine d'avocat, œuf brouillé et rémoulade au crabe	Por	10,40 €

Poissons.

Min 4	Carpaccio de lotte au basilic et citron	Por	21,30 €
Min 4	Carpaccio de thon, brunoise de céleri et truffe, pétale de parmesan	Por	20,90 €
Min 4	Carpaccio de thon, salade de witloof et parmesan, vinaigrette à la tartufata	Por	18,20 €
Min 4	Duo de tartare de thon et lotte présenté à la japonaise	Por	19,80 €
Min 4	Filets de rouget en vinaigrette de légumes	Por	13,30 €
Min 4	Fonds d'artichaut au saumon fumé	Por	12,50 €
Min 4	Gâteau de tartare de saumon aux légumes croquants	Por	12,50 €
Min 4	Mille-feuilles de saumons à la mousse de cresson	Por	13,20 €
Min 4	Papillote de tartare de saumon et de lotte, sauce au soja	Por	16,70 €
Min 4	Rouleau de saumon et mozzarella	Por	10,90 €
Min 4	Rouleaux de tartare de saumon aux légumes chinois	Por	12,50 €
Min 4	Salade d'artichauts et pommes de terre, saumon fumé et crème aigre	Por	13,00 €
Min 4	Salade japonaise au thon et saumon mi-cuit, sauce moutarde au curry	Por	13,30 €
Min 4	Saumon fumé extra-doux, blinis, crème aigre	Por	13,30 €
Min 4	Saumon mariné à l'aneth ou aux zests d'orange et poivre rose	Por	9,60 €
Min 4	Saumon mariné aux tomates, coriandre et vinaigre balsamique	Por	12,50 €
Min 4	Tartare de maquereaux au citron vert	Por	13,30 €
Min 4	Tartare de saumon aux agrumes et chips de gingembre	Por	12,50 €
Min 4	Tartare de saumon mariné au yuzu, gaspacho d'asperges	Por	13,30 €
Min 4	Tartare de thon à la crème aigre et raifort	Por	14,60 €
Min 4	Tartare de thon, crème à la moutarde en grain	Por	18,20 €
Min 4	Tataki de thon salade thaï	Por	13,30 €

Légumes

Min 4	Charlotte d'asperges à la ricotta, estragon et tomates	Por	10,40 €
Min 4	Gâteau de chèvre frais aux courgettes	Por	12,50 €
Min 4	Gâteau de mozzarella et avocat	Por	12,50 €
Min 4	Profiteroles au chèvre frais et miel, salade aux lardons	Por	10,70 €
Min 4	Tomate à la mousse de légumes	Por	10,60 €
Min 4	Tomate au caviar d'aubergines, tapenade	Por	9,10 €

Homard

500 à 550 gr

Min 4	Homard belle-vue (550gr)	Por	34,20 €	38,70 €
Min 4	Marbré de homard et foie gras, salade à l'huile de pistaches	Por	15,10 €	

Scampi

2ème prix en entrée

Min 4	Brochette de scampi mariné au soja, salade de fenouil et poivrons	Por	16,60 €
Min 4	Caviar d'aubergine et scampi à la vinaigrette de poivrons	Por	14,00 €
Min 4	Rémoulade de scampi, pomme et céleri	Por	9,50 €
Min 4	Salade de scampis, sucrones et pamplemousse	Por	10,40 €
Min 4	Salade parmesane aux scampis et asperges	Por	12,80 €

Langoustines

New	Min 4	Cannelloni de langoustines aux petits légumes, sauce thaï	Por	15,40 €
	Min 4	Mousse d'avocats, coulis de tomates et langoustines	Por	16,00 €
	Min 4	Mousse de langoustines à la crème de concombres	Por	13,00 €
	Min 4	Queues de langoustine à la crème de fenouil	Por	16,70 €
	Min 4	Rillettes de langoustes, coulis de concombres	Por	15,40 €

St-Jacques

Min 4	Carpaccio de coquilles Pièce-Jacques et betterave rouge, sauce au wasabi	Por	17,60 €
Min 4	Salade de coquilles Pièce-Jacques, vinaigrette au citron vert	Por	16,20 €
Min 4	Pièce-Jacques dans son bouillon froid de cresson	Por	11,90 €

ENTREES CHAUDES

Voir aussi ris de veau, foie gras et poissons

Volailles

Min 4	Salade tiède de filets de caille grillés et roquette	Por	15,30 €
-------	--	-----	---------

Crustacés

Min 4	Crêpe aux crevettes grises	Por	6,40 €
Min 4	Gratin de witloof aux crevettes grises	Por	13,30 €

Légumes

Min 4	Asperges et morilles à la crème, jambon Serrano	Por	17,70 €
Min 4	Aubergines alla parmigiana	Por	8,20 €
Min 4	Fonds d'artichauts aux morilles	Por	15,30 €
Min 4	Poêlée d'artichauts et champignons des bois, pain à l'ail	Por	14,60 €
Min 4	Tarte fine aux cèpes à la fondue d'aubergines	Por	11,70 €
Min 4	Tartelette de witloof à la bière, jambon Ganda séché	Por	8,80 €

Feuilletés

Min 4	Asperges à la crème de cerfeuil	Por	12,50 €
Min 4	Aux champignons des bois	Por	13,30 €
Min 4	Caille au Porto et champignons	Por	13,30 €
Min 4	Crabe aux asperges vertes	Por	16,60 €
Min 4	Croustade de homard Bonne-femme	Por	21,90 €
Min 4	Légumes croquants, sauce tomate au basilic	Por	12,50 €
Min 4	Saumon et épinards, sauce à l'aneth	Por	11,70 €
Min 4	Scampi aux witloofs	Por	15,30 €
Min 4	Scampi et Pièce-Jacques et légumes d'ailleurs	Por	17,70 €
Min 4	Pièce-Jacques aux poireaux croquants	Por	16,90 €
Min 4	Tarte fine aux cèpes et fromage de Passendale	Por	11,70 €
Min 4	Witloofs et ris de veau, sauce aux morilles	Por	16,10 €



Pâtes

Min 4	Cannellonis à la ricotta et épinards 3x	Por	8,40 €
Min 4	Cannellonis à la viande de veau et épinards	Por	8,40 € 10,90 €
Min 4	Cannellonis aux champignons des bois	Por	10,60 € 13,10 €
Min 4	Gratin de pâtes aux aubergines	Por	7,60 € 9,20 €
Min 4	Gratin de pâtes aux cèpes et tomates	Por	9,10 € 10,70 €
Min 4	Lasagne aux légumes	Por	8,40 € 10,90 €
Min 4	Lasagne bolognaise	Por	8,40 € 10,90 €
Min 4	Lasagne de saumon au cerfeuil	Por	8,80 € 12,10 €
Min 4	Penne sauce fromage et jambon	Por	7,60 € 9,20 €
Min 4	Raviolis au foie gras, sauce aux cèpes	Por	8,80 €

Croustades

Min 4	Aux ris de veau	Por	17,70 €
Min 4	Vol au vent	Por	8,80 €

Poissons

Min 4	Bottillon d'asperges au saumon, sauce safran citronnée	Por	13,30 €
Min 4	Croustillant de sole et légumes aux échalotes	Por	13,30 €
Min 4	Filet de bar en croûte au pesto et épinards	Por	14,50 €
Min 4	Thon en bouillon au soja et citron vert.	Por	18,00 €

Homard

500 à 550 gr

Min 4	Fonds d'artichauts au homard et morilles	Por	20,20 €
-------	--	-----	---------

Scampi

2ème prix en plat

	Min 4	Brochette de ris de veau et scampi, sauce à la graine de moutarde	Por	14,00 €	18,20 €
	Min 4	Croquant de scampis, salade de mangues et avocats	Por	13,30 €	16,20 €
	Min 4	Scampis panés coco et panko, sauce tartare	Por	12,00 €	15,20 €
	Min 4	Gambas à l'ail et vinaigre de Xeres	Por	14,00 €	17,00 €
	Min 4	Scampi au fenouil, sauce au Pernod	Por	13,30 €	16,20 €
New	Min 4	Scampis tandoori, salade et sauce au yaourt	Por	13,30 €	16,20 €
New	Min 4	Crêpe vietnamienne aux scampis	Por	13,30 €	16,20 €

Langoustines

Min 4	Croquant de langoustines et saumon à l'échalote	Por	17,70 €
Min 4	Langoustines sur son coussin de cèpes et Rattes	Por	17,70 €

St-Jacques

Min 4	Brochette de Pièce jacques au jambon cru sauce au poivron jaune	Por	17,70 €
Min 4	Noix de Pièce Jacques et asperges en bouillon au gingembre	Por	15,40 €
Min 4	Pithiviers de Saint-Jacques aux truffes	Por	19,70 €
Min 4	Saint-Jacques aux artichauts et cèpes	Por	16,10 €
Min 4	Saint-Jacques, coulis 'oignons rouges	Por	16,10 €
Min 4	Pièce-Jacques à la crème de céleri	Por	17,70 €
Min 4	Pièce-Jacques au velouté de potiron	Por	17,70 €
Min 4	Pièce-Jacques grillées au coulis de persil	Por	17,70 €
Min 10	Blinis	Pièce	1,10 €

Quiches

Existe de 20 à 28 cm

prix 4/5p 22cm

Min 1	Asperges et persil	Pièce	19,80 €
Min 1	Aubergines et feta	Pièce	17,20 €
Min 1	Brocolis	Pièce	16,70 €
Min 1	Camembert et pommes	Pièce	20,60 €
Min 1	Champignons des bois	Pièce	20,80 €
Min 1	Chèvre et poires	Pièce	17,90 €
Min 1	Chèvre, tartufata et tomates séchées	Pièce	23,30 €
Min 1	Comté et tomates cerise	Pièce	15,40 €
Min 1	Courgettes et chorizo	Pièce	19,20 €
Min 1	Courgettes et tomates	Pièce	18,20 €
Min 1	Epinards	Pièce	16,70 €
Min 1	Epinards et pois chiches	Pièce	17,80 €
Min 1	Fenouil, chèvre et tomates confites	Pièce	18,90 €
Min 1	Filets de rouget et légumes de la méditerranée	Pièce	17,90 €
Min 1	Fines herbes	Pièce	16,70 €
Min 1	Fromage de chèvre et poires	Pièce	16,90 €
Min 1	Lorraine	Pièce	16,70 €
Min 1	Magret fumé	Pièce	18,20 €
Min 1	Moules et petits légumes	Pièce	17,20 €
Min 1	Mozzarella tomates	Pièce	18,20 €
Min 1	Poireaux	Pièce	16,70 €
Min 1	Poireaux et lotte	Pièce	20,80 €
Min 1	Poulet à l'indienne	Pièce	19,20 €
Min 1	Ratatouille	Pièce	17,80 €
Min 1	Saumon et persil	Pièce	18,20 €
Min 1	Scampis, pesto et parmesan	Pièce	19,20 €
Min 1	Tarte au caviar d'aubergines, chèvre et tomates	Pièce	23,30 €
Min 1	Truite fumée et oseille	Pièce	19,20 €
Min 1	Witloof et lardons	Pièce	19,80 €

PLATS

VIANDES

Agneau

Min 6	Couronne d'agneau aux herbes de Provence, riz aux abricots et zests d'oranges	Por	20,90 €
Min 4	Curry d'agneau à l'indienne	Por	13,50 €
Min 6	Gigot d'agneau à la cuillère	Por	17,70 €
Min 4	Le filet d'agneau aux herbes en croûte	Por	18,40 €
Min 6	Navarin d'agneau aux petits légumes	Por	14,70 €
Min 4	Noisettes d'agneau à la crème d'ail doux	Por	18,40 €
Min 4	Noisettes d'agneau à la sauce aux trois poivrons	Por	19,70 €
Min 4	Noisettes d'agneau à l'anis vert	Por	18,40 €
Min 4	Noisettes d'agneau au curry, feuilleté à la mangue	Por	21,00 €
Min 4	Noisettes d'agneau au miel et thym	Por	18,40 €
Min 4	Noisettes d'agneau au ras-el-han out, couscous aux fruits secs	Por	19,70 €
Min 4	Noisettes d'agneau au romarin	Por	18,40 €
Min 4	Noisettes d'agneau aux mendiants et aux abricots à l'estragon	Por	18,40 €
Min 4	Noisettes d'agneau en panure d'olives	Por	18,40 €
Min 4	Noisettes d'agneau en persillade	Por	18,40 €
Min 4	Noisettes d'agneau farci aux tomates séchées,	Por	20,10 €
Min 4	Noisettes d'agneau pané aux noix	Por	18,40 €
Min 6	Tajine d'agneau aux pruneaux	Por	14,70 €

Bœuf

Min 6	Bœuf bourguignon ou à la bière ou aux poivrons	Por	12,50 €
Min 6	Chili con carne	Por	9,50 €
Min 6	Emincé de bœuf, crème de bacon à la moutarde	Por	22,80 €
Min 6	Moussaka	Por	9,50 €
Min 6	Tournedos au foie gras en croute	Por	28,00 €

Porc

Min 4	Filet de porc Blackwell	Pièce	14,30 €
Min 4	Filet de porc caramélisé au miel,	Pièce	12,10 €
Min 4	Joue de porc à l'orange	Pièce	14,30 €
Min 4	Joue de porc sauce à la bière	Pièce	14,30 €

Veau

Min 6	Blanquette de veau	Por	14,60 €
Min 4	Emincé de veau à la moutarde de Meaux	Por	20,10 €
Min 4	Mignon de veau au marsala	Por	20,10 €
Min 4	Mignons de veau au coulis de poivrons	Por	20,10 €
Min 4	Mignons de veau à l'infusion de céleri vert	Por	20,10 €
Min 6	Osso bucco	Por	20,60 €
Min 4	Ris de veau à la normande	Por	23,80 €
Min 4	Ris de veau aux cerises, sauce au Porto	Por	23,80 € 17,20 €
Min 4	Ris de veau braisés aux morilles et magret fumé	Por	25,60 € 18,50 €
Min 4	Ris de veau braisés aux zestes de citron	Por	23,80 € 17,20 €
Min 4	Ris de veau gousses d'ail et cèpes	Por	25,60 € 18,50 €
Min 4	Ris de veau panés aux herbes, galette de pommes de terre aux poireaux, sauce au porto	Por	23,80 € 17,20 €
Min 4	Ris de veau sur un lit d'épinards, sauce à la bière	Por	26,70 € 20,10 €

COUSCOUS

Le Royal

Min 6	Poulet, agneau, merguez, carottes, courgettes, navets, artichauts, poivrons, pois chiches	Por	17,20 €
-------	---	-----	---------

Marocain aux sept légumes

Min 6	Poulet, agneau, boulettes, courgettes, carottes, navets, aubergines, chou, poivron, pois chiches	Por	17,20 €
-------	--	-----	---------

VOLAILLES

Caille

Min 4	Filets de cailles aux champignons des bois et échalotes confites	Por	14,30 €
Min 4	Croquant de filets de caille aux pleurotes	Por	15,30 €

Canard

Min 6	Cuisse de canard aux cèpes	Por	11,20 €
Min 4	Cuisses de canard confites	Por	14,50 €
Min 4	Magret de canette à la gueuze framboise	Por	19,60 €
Min 4	Magret de canette à l'aigre-doux de mangues et ananas	Por	17,70 €
Min 4	Magret de canette à l'orange	Por	17,70 €
Min 4	Magret de canette au miel et citrons confits	Por	17,70 €
Min 4	Magret de canette au miel et épices chinoises	Por	17,70 €
Min 4	Magret de canette au poivre vert et tomates	Por	18,50 €
Min 4	Magret de canette aux 3 agrumes	Por	18,50 €
Min 4	Magret de canette aux abricots et noix de cajou	Por	18,50 €
Min 4	Magret de canette aux fruits secs Pièce griottes	Por	18,50 €
Min 4	Magret de canette aux quatre poivres et vinaigre balsamique	Por	18,50 €
Min 4	Magret de canette mariné à la sauce soja douce	Por	18,50 €
Min 4	Rouleau de canard au poireau croquant, sauce au vinaigre de Xeres	Por	17,70 €



Lapin

Min 4	Lapin à la kriek et aux pruneaux	Por	14,70 €
Min 4	Lapin à la moutarde et à l'estragon	Por	14,70 €
Min 4	Lapin à l'italienne	Por	14,70 €
Min 4	Lapin aux champignons et olives	Por	14,70 €
Min 4	Lapin sauté aux petits oignons	Por	14,70 €

Pigeon

Min 4	Voir poulet (+4,5€) et pintadeau (+3,5€)	por	
-------	--	-----	--

Pintadeau

Min 4	Croustade de pintadeau au genévrier	Por	15,30 €
Min 4	Filet de pintadeau aux pêches et romarin	Por	14,30 €
Min 4	Filet de pintadeau farci à la tartufata	Por	17,60 €
Min 4	Filet de pintadeau farci aux foie gras	Por	14,30 €
Min 4	Fricassée de pintadeau au vinaigre de Xérès	Por	14,30 €
Min 4	Pintadeau à l'estragon	Por	14,30 €
Min 4	Pintadeau au riesling	Por	14,30 €
Min 4	Pintadeau au safran et basilic	Por	14,30 €
Min 4	Pintadeau sauce à la chicorée	Por	14,30 €

En saison

Poulet

Min 4	Aux champignons des bois	Por	14,70 €
Min 4	Ballottine de poulet aux langoustines	Por	19,40 €
Min 4	Ballottine de poulet aux légumes, sauce au cresson	Por	14,00 €
Min 4	Ballottine de poulet farcie au foie gras	Por	16,40 €
Min 4	Beignets de poulet aigre-doux	Por	13,00 €
Min 6	Coq au vin	Por	13,00 €
Min 4	Coquelet grillé en crapaudine, sauce à l'orange et 4 poivres	Por	14,30 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de ciboulette	Por	11,70 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de citron	Por	11,70 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de curry	Por	11,70 €
Min 4	Fricassée de poulet au thym, citron confit, et courgettes	Por	12,50 €
Min 4	Fricassée de volaille au basilic	Por	12,50 €
Min 4	Poulet à la crème aux morilles	Por	19,40 €
Min 4	Poulet à la hongroise	Por	11,70 €
Min 4	Poulet à la Sicilienne, sauge et olives	Por	11,70 €
Min 4	Poulet au curry vert	Por	12,50 €
Min 4	Poulet aux deux asperges, sauce cerfeuil	Por	14,70 €
Min 4	Poulet aux witloofs	Por	13,20 €
Min 4	Poulet caramélisé au miel, sauce aux cerises	Por	12,50 €
Min 4	Poulet grillé tandoori	Por	12,50 €
Min 4	Poulet tikka masala	Por	11,70 €
Min 4	Poulet vallée d'Auge	Por	11,70 €
Min 4	Suprême de poulet grillé, sauce crème au thym et citron	Por	12,50 €
Min 4	Waterzooï à la gantoise	Por	12,50 €

POISSONS

Poissons

Min 6	Cassolette de poissons et fruits de mer aux poireaux	Por	20,60 €
Min 6	Paella	Por	17,80 €
Min 4	Waterzooï de poissons	Por	21,80 €
Min 6	Zarzuela cassolette de poissons et fruits de mer	Por	20,60 €

Poissons, sauce au choix

Min 4	Lotte.	Por	30,90 €
Min 4	Saint-Pierre	Por	19,40 €
Min 4	Saumon	Por	16,70 €
Min 4	Turbot	Por	25,20 €
Min 4	Cabillaud	Por	18,00 €
Min 4	Tilapia	Por	17,50 €



Sauce au choix

Min 4	A l'oseille	Por	
Min 4	Au coulis de persil	Por	
Min 4	Au poivre vert	Por	
Min 4	Au vin blanc et bouquetière de légumes	Por	+2€
Min 4	Aux petits légumes et curry	Por	
Min 4	Aux poireaux	Por	
Min 4	Aux poivrons, sauce au safran	Por	
Min 4	Brunoise de courgettes et poivrons, sauce à l'huile d'olives et vinaigre balsamique	Por	
Min 4	Ciboulette et lardons	Por	
Min 4	En habit vert aux écrevisses	Por	+3€
Min 4	Filet de poisson au poivre en sauce brune	Por	+1€
Min 4	Filet grillé, sauce au choix	Por	
Min 4	Moutarde et fenouil	Por	

Bar

Min 4	Aux tomates confites, jus à la moutarde	Pièce	19,20 €
Min 4	Sur un lit de cèpes, sauce au cresson des fontaines	Pièce	20,60 €

Cabillaud

Min 4	Dos de cabillaud au vin rouge et ketjap	Por	18,20 €
New Min 4	Dos de cabillaud en croute de serrano, sauce au chorizo	Por	19,60 €
Min 4	Dos de cabillaud, purée aux poireaux, sauce soubise	Por	19,60 €
Min 4	Dos de cabillaud, purée de fenouil, sauce dijonnaise	Por	19,60 €
Min 4	Filet de cabillaud roulé au lard, purée de chou-fleur	Por	19,60 €

Daurade

Min 4	Filet de daurade sur un lit de mangue et tomate au cumin	Por	17,20 €
-------	--	-----	---------

Lotte

Min 4	En osso-buco	Por	27,90 €
-------	--------------	-----	---------

Raie

Min 4	Aile de raie au lait de noix de coco et citron vert, nouilles aux légumes	Por	17,20 €
-------	---	-----	---------

Saint- pierre

Min 4	à la citronnelle, épinards à l'ail	Por	19,40 €
Min 4	au pistou en minestrone	Por	19,40 €
Min 4	aux légumes truffés, sauce au vinaigre de Xérès	Por	17,70 €
Min 4	en habit de saumon au champagne	Por	20,80 €
Min 4	Filet de Pièce-Pierre sur une tatin de witloof, sauce au vinaigre balsamique blanc	Por	19,40 €

Saumon

Min 4	Filet de saumon mariné et grillé aux herbes	Por	18,40 €
Min 4	Filet de saumon pané aux herbes, fondue de tomates	Por	18,40 €
Min 4	Koulibiac de saumon	Por	18,40 €



Sole

2ème prix en entrée

Min 4	Filet meunière, sauce douce au curry et dés de céleris	Por	26,70 €	15,70 €	
Min 4	Filets de sole aux asperges vertes, crème à la citronnelle et yuzu	Por	26,70 €	15,70 €	
Min 4	Filets de sole aux pleurotes, crème de laitue aux amandes	Por	25,10 €	15,70 €	
Min 4	Filets de sole aux scampi	Por	26,70 €	15,70 €	
Min 4	Filets de sole et cèpes poêlés, sauce cerfeuil et noisettes	Por	26,70 €	15,70 €	
New	Min 4	Filets de sole sauce passion curry, légumes chinois	Por	26,70 €	15,70 €
Min 4	Filets de sole truffés au Pouilly Fumé	Por	31,10 €	21,80 €	
Min 4	Fricassée de sole aux crevettes grises	Por	26,70 €	15,70 €	
Min 4	Mijotée de sole et petits crustacés dans leur bisque	Por	26,70 €	15,70 €	
Min 4	Sole au bouillon d'herbes, petites tomates frites	Por	26,70 €	15,70 €	
Min 4	Sole Nantua aux écrevisses	Por	26,70 €	15,70 €	
Truite					
Min 4	Filet de truite saumonée à l'ardennaise	Por	17,20 €		

CRUSTACES

Homard

600 à 650 gr

Min 4	Civet de homard au Cognac	Por	34,20 €	37,20 €	
Min 4	Homard au bouillon de légumes parfumé à la citronnelle	Por	34,20 €	37,20 €	
Min 4	Homard belle-vue	Por	30,90 €	34,20 €	
Min 4	Homard Thermidor	Por	34,20 €	37,20 €	
New	Min 2	Kouloubiac de homard (600 gr) épinards, champignons et pancetta, sauce bisque	Por	34,20 €	37,20 €
Min 4	Navarin de homard au basilic	Por	34,20 €	37,20 €	
Min 4	Waterzooi de homard	Por	34,20 €	37,20 €	
Min 4	waterzooï de homard aux morilles	Por	35,60 €	38,70 €	

Scampis

2ème prix en entrée

Min 4	Scampi à la chinoise	Por	16,20 €	11,70 €
Min 4	Scampi à la provençale	Por	16,20 €	11,70 €
Min 4	Scampi au curry doux	Por	16,20 €	11,70 €
Min 4	Scampi au curry vert	Por	16,20 €	11,70 €
Min 4	Scampi dans un bouillon à l'orientale	Por	16,20 €	11,70 €
Min 4	Scampi et Pièce-Jacques au Noilly	Por	21,30 €	13,80 €

GIBIERS

Canard sauvage

15/08 --> 10/02

Min 4	Canard sauvage aux pommes vertes et poivre vert (2p)	Por	21,90 €
Min 4	Canard sauvage en salmis	Por	21,90 €
Min 4	Filet de canard sauvage, poêlée de cèpes et aubergines	Por	21,90 €

Faisan

15/10 --> 10/01

Min 4	Faisan à la crème	2 por	34,00 €
Min 4	Faisan à la noix de coco et curry	2 por	31,80 €
Min 4	Faisan au magret fumé, sauce aux champignons des bois	2 por	32,60 €
Min 4	Faisan au paprika	2 por	34,00 €
Min 4	Faisan aux witloofs, sauce au vin ou crème	2 por	34,00 €
Min 4	Filet de faisan crème truffée, poêlée de girolles	2 por	44,00 €

Perdreau

15/09 --> 10/12

Min 4	Perdreau à la normande	Por	23,80 €
Min 4	Perdreau farci au foie gras ou aux ris de veau	Por	27,90 €

Pigeon ramier

Min 4	Feuillets de pigeonneau ramier	Por	15,40 €
Min 4	Pigeon ramier au Chianti et cèpes	Por	15,40 €
Min 4	Pigeon ramier aux oignons caramélisés ou aux raisins	Por	15,40 €

Chevreuil

15/05 --> 25/09

Min 4	Filet de chevreuil sauce au choix	Por	24,90 € 27,90 €
-------	-----------------------------------	-----	-----------------

Faon, biche

15/09 --> 15/02

Min 4	A la moutarde,	Por	21,90 €
Min 4	Au poivre	Por	21,90 €
Min 4	Au vin caramélisé,	Por	21,90 €
Min 4	Aux champignons noirs	Por	22,80 €
Min 4	Aux choux rouges,	Por	22,80 €
Min 4	Aux épices douces	Por	21,90 €
Min 4	Aux figues et raisins	Por	23,80 €
Min 4	Aux petits oignons et vinaigre balsamique	Por	21,90 €
New Min 4	Sauce au Chablis et crème de Cassis, feuilleté aux grains de cassis	Por	22,00 €
Min 4	Sauce au genévrier,	Por	21,90 €
Min 4	Sauce au gingembre et café, gratin d'oranges au parmesan	Por	23,80 €
Min 4	Sauce au miel et graine de coriandre	Por	21,90 €
Min 4	Sauce au sirop de Liège et vinaigre balsamique	Por	21,90 €
Min 4	Sauce aux airelles, Gâteau de pain d'épices aux pommes	Por	23,80 €
Min 4	Sauce aux raisins et mini tomates	Por	21,90 €
Min 4	Sauce café-chocolat	Por	21,90 €
Min 4	Sauce Chablis crème de cassis	Por	21,90 €
Min 4	Sauce soja et gingembre	Por	21,90 €

Lièvre

15/10 --> 10/01

Min 6	Cuisse de lièvre à la bordelaise	Por	15,40 €
Min 4	Filet de lièvre à la bière et raisins secs	2 por	38,20 €
Min 4	Filet de lièvre au poivre créole ou à la moutarde (2p)	2 por	38,20 €
Min 4	Filet de lièvre aux girolles	2 por	39,80 €
Min 4	Filet de lièvre en croûte	2 por	39,80 €
Min 4	Filet de lièvre lardé, farci aux fruits secs	2 por	39,80 €
Min 4	Filet de lièvre, sauce Cumberland, fruits d'hivers	2 por	38,20 €

Civet

Min 6	Civet de biche ou de marcassin	Por	15,40 €
-------	--------------------------------	-----	---------

GARNITURES

Légumes

Min 4	Beignets de courgettes	Por	3,40 €
Min 4	Bouquetière de légumes	Por	4,40 €
Min 4	Carottes et artichauts à l'huile de noix	Por	3,40 €
Min 4	Crêpes de maïs (3 x)	Por	3,10 €
Min 4	Gratin de céleri	Por	3,10 €
Min 4	Poêlée de champignons des bois	Por	6,20 €
Min 4	Purées de légumes : carottes, céleris, chou-fleur, Brocolis, haricots coco	Por	3,10 €
Min 4	Ratatouille niçoise	Por	3,40 €
Min 4	Roulades d'aubergines	Por	3,40 €
Min 4	Socca niçoise	Por	3,10 €

Pâtes

Min 4	Nouilles aux asperges	Por	3,10 €
Min 4	Pâtes aux courgettes	Por	3,10 €
Min 4	Pâtes sautées aux légumes	Por	3,10 €

Pommes de terre

Min 4	Crêpes de pommes de terre (3 x)	Por	3,10 €
New	Gâteaux de pommes de terre à l'huile d'olives fumée	Por	1,60 €
Min 4	Gâteaux de pommes de terre au foie gras	Por	3,80 €
Min 4	Gâteaux de pommes de terre aux épinards et pignons	Por	3,40 €
Min 4	Gâteaux de pommes de terre aux truffes	Por	6,50 €
Min 4	Gratin dauphinois	Por	3,10 €
Min 4	Gratin de pommes de terre aux cèpes	Por	4,60 €
Min 4	Gratin de pommes de terre aux poireaux	Por	3,10 €
Min 4	Petites pommes de terre vapeur	Por	1,60 €
Min 4	Pommes de terre rissolées	Por	1,60 €
Min 4	Pommes sarladaises	Por	3,40 €
Min 4	Purée de pommes de terre (nature, olives, échalote)	Por	1,60 €
Min 4	Rösti	Por	3,10 €

Riz

Min 4	Riz aux champignons	Por	2,10 €
Min 4	Riz aux herbes	Por	1,60 €
Min 4	Riz Basmati	Por	1,60 €
Min 4	Riz Pilaf	Por	1,60 €

DESSERTS

DESSERTS

Chaud

Min 4	Banane rôtie dans sa peau, glace et sauce chocolat	<i>individuel</i>	Por	4,40 €	
Min 4	Blinis au chocolat, caviar de pomme aux mendiants, sauce caramel À la fleur de sel	<i>individuel</i>	Por	4,80 €	
Min 4	Brioche perdue au chocolat, glace vanille	<i>individuel</i>	Por	4,40 €	
Min 4	Cannellonis de banane à l'orange, sauce au rhum	<i>individuel</i>	Por	4,40 €	
Min 4	Crème brûlée	<i>individuel</i>	Por	4,60 €	
Min 4	Crème brûlée au pain d'épice et poire	<i>individuel</i>	Por	4,60 €	
Min 4	Crème brûlée aux grains de cassis	<i>individuel</i>	Por	4,60 €	
Min 4	Crème brûlée, mousse au chocolat et dés de poire	<i>individuel</i>	Por	4,60 €	
Min 4	Crumble aux pommes et ananas, sauce caramel aux épices	<i>individuel</i>	Por	3,80 €	
Min 5	Gratin de fruits rouges à la citronnelle	<i>individuel</i>	Por	4,60 €	
Min 4	Crêpes Suzette	<i>individuel</i>	Por	4,60 €	

Froid

Min 4	Cake au chocolat caraïbe et glace au vin de Banyuls	<i>individuel</i>	Por	4,40 €	
Min 4	Crème caramel		Por	2,80 €	15,20 €
Min 4	Croquant à la mousse au chocolat, sauce vanille	<i>individuel</i>	Por	4,40 €	
Min 4	Moelleux d'amandes à l'ananas, coulis exotique, glace noix de coco	<i>individuel</i>	Por	4,80 €	
Min 4	Œuf à la neige sur un croustillant d'amandes	<i>individuel</i>	Por	4,40 €	
Min 4	Profiteroles, sauce chocolat(5x)		Por	5,80 €	
Min 4	Sabayon au Marsala		Por	3,80 €	

Buffet, assiette

Min 15	Buffet choix de desserts		Por	8,40 €	11,90 €
Min 4	Assiette de desserts : Gâteau, tartelette, salade de fruits, glace		Por	6,40 €	
Min 15	High tea, mini sandwiches, scones, muffins, etc		Por	6,60 €	11,00 €

Mousses

Min 1 Lt	Aux fruits, noix, noisettes, pistaches, miel, chocolat		Lt	11,70 €	
----------	--	--	----	---------	--

Fruits

Min 4	Ananas à la vanille et rhum		Por	3,00 €	
Min 4	Ananas caramélisé à la mousse de nougat, coulis de fraises	<i>individuel</i>	Por	5,10 €	
Min 4	Brochette de fruits au coulis	<i>individuel</i>	Por	5,10 €	
Min 4	Carpaccio de poires, glace vanille, crumble au chocolat		Por	4,40 €	
Min 4	Croustillant de griottes au fromage blanc, coulis d'abricots	<i>individuel</i>	Por	4,40 €	
Min 4	Salade d'agrumes aux herbes aromatiques		Por	4,40 €	
Min 4	Salade de fruits		Por	5,30 €	
Min 4	Salade de fruits au Sauternes		Por	6,40 €	
Min 4	Salade de fruits rouges, taboulé à l'orange		Por	5,50 €	
Min 4	Salade de fruits, cannelloni au chocolat blanc		Por	4,70 €	
Min 4	Salade d'oranges à la turque		Por	4,40 €	
Min 6	Soupe de fraises, roulade au fruit de la passion		Por	5,40 €	
Min 4	Tartelette croustillante aux fraises, crème au vinaigre balsamique	<i>en saison</i>	Por	4,10 €	

Verres

Min 4	Ananas, crème au rhum biscuit coco		Pièce	4,60 €	
Min 5	Compote de framboises, mousse chocolat au lait biscuit		Pièce	4,40 €	
Min 5	Compote de mangue, moelleux aux amandes, crème brûlée et coulis de framboises		Pièce	4,40 €	
Min 5	Fraises au coulis d'abricots, spéculoos, mousse chocolat blanc		Pièce	4,40 €	
Min 5	Gelée au vin de Cadillac, mousse au chocolat, crème à l'orange		Pièce	5,10 €	
Min 5	Mousse caramel pain d'épice, mousse chocolat, crème anglaise		Pièce	4,40 €	
Min 5	Mousse champagne, fraises		Pièce	5,10 €	
Min 4	Salade de fruits rouges et mousse nougat		Pièce	4,60 €	
Min 4	Salade d'oranges et mousse chocolat		Pièce	4,60 €	
Min 4	Tarte aux fraises déstructurée		Pièce	4,60 €	
Min 5	Tiramisu		Pièce	4,40 €	



Glacés

Min 4	Arlettes croustillantes au chocolat, glace vanille		Por	4,40 €
Min 6	Contraste de chocolats, tartare de poires au cassis	<i>individuel</i>	Por	5,30 €
Min 4	Crème glacée à la Kriek, soupe tiède de griottes	<i>individuel</i>	Por	4,40 €
Min 6	Croquant aux sorbets	<i>individuel</i>	Por	4,40 €
Min 4	Meringue avec glace vanille, coulis de framboises	<i>individuel</i>	Por	4,40 €
Min 4	Profiteroles, sauce chocolat(5x)		Por	5,80 €
Min 4	Soupe d'ananas, glace au rhum		Por	4,40 €
Min 4	Tasse expresso au café italien	<i>individuel</i>	Por	5,30 €
Min 4	Truffles glacées, coulis d'oranges		Por	4,40 €

Au chocolat

New	Min 6	Mousse au chocolat Sao Tomé, sorbet cerise et sauce à la kriek	Por	4,50 €
-----	-------	--	-----	--------



GLACES ET SORBETS

Glaces

Min 1 Lt	Anis étoilé		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Café		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Caramel		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Cassata		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Chicorée		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Chocolat noir, lait, blanc		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Cuberdon		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Fraise		Lt	19,40 €
Min 1 Lt	Framboise		Lt	19,40 €
Min 1 Lt	Gianduja et mendiants		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Gingembre		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Kriek		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Lait d'amandes		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Mascarpone		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Miel		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Noix		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Noix de coco		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Nougat		Lt	18,50 €
Min 1 Lt	Orange		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Pain d'épices		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Pistache		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Rhum raisins		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Safran et zests de citron		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Sirop d'érable et pignons		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Spéculoos		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Thé au jasmin		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Thé Earl Gray		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Thé vert		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Truffe		Lt	29,00 €
Min 1 Lt	Vanille à la gousse bourbon		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Vanille feuille de menthe		Lt	15,40 €
Min 1 Lt	Vin de Banyuls		Lt	18,50 €
Min 1 Lt	Vinaigre balsamique		Lt	15,40 €

Faite maison au lait entier et crème fraîche

Sorbets

Min 1 Lt	Abricot		Lt	18,50 €
Min 1 Lt	Ananas		Lt	18,50 €
Min 1 Lt	Cassis		Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Chocolat		Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Citron		Lt	15,20 €
Min 1 Lt	Citron basilic		Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Citron thym		Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Citron vert		Lt	17,40 €
Min 1 Lt	figue		Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Fraise		Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Fraise des bois		Lt	22,80 €

Min 1 Lt	Framboise	Lt	21,10 €
Min 1 Lt	Fruits des bois	Lt	22,00 €
Min 1 Lt	Litchi	Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Mangue	Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Mojito	Lt	21,90 €
Min 1 Lt	Orange	Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Orange banane	Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Orange estragon	Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Passion	Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Tiramisu	Lt	17,40 €
Min 1 Lt	Vin méthode champenoise	Lt	21,90 €

GATEAUX GLACES

130 ml par portion

CHOCOCO

Min 8	Glace coco, sorbet cacao, feuilles de chocolat,	R/B	Por	3,80 €
-------	---	-----	-----	--------

CONTRAPIÈCE

Min 8	Glace chocolat, glace framboise, meringue,	R/B	Por	3,80 €
-------	--	-----	-----	--------

DIABOLO

Min 8	Glace vanille à la feuille de menthe, sorbet fraise		Por	3,80 €
-------	---	--	-----	--------

DIJONNAISE

Min 8	Glace vanille, café ou chocolat, meringue		Por	3,80 €
-------	---	--	-----	--------

ESPANA

Min 8	Glace au lait d'amande, sorbet orange, meringue	R/B	Por	3,80 €
-------	---	-----	-----	--------

GABRIELLE

Min 8	Glace caramel et sorbet fruits des bois, meringue	R/B	Por	3,80 €
-------	---	-----	-----	--------

MAYA

Min 8	Glace miel et sorbet citron, meringue	R/B	Por	3,80 €
-------	---------------------------------------	-----	-----	--------

MIDI

Min 8	Sorbet abricot et sorbet cassis macaron	R/B	Por	3,80 €
-------	---	-----	-----	--------

NOUGAT GLACE

Min 8	et son coulis de framboises		Por	4,10 €
-------	-----------------------------	--	-----	--------

Min 8	Sorbet fraise et glace au vinaigre balsamique		Por	4,10 €
-------	---	--	-----	--------

NUIT St-GEORGES

Min 8	Glace au nougat, sorbet cassis, meringue		Por	3,80 €
-------	--	--	-----	--------

ROUTE des EPICES

Min 8	Glace pain d'épices, sorbet abricot, pain d'épices	R/B	Por	3,80 €
-------	--	-----	-----	--------

SICILIA

Min 8	Glace vanille aux pistaches, glace fraise, macaron	R/B	Por	3,80 €
-------	--	-----	-----	--------

SPECULOOS

Min 8	Glace spéculoos, décor de chocolat au lait	R/B	Por	3,80 €
-------	--	-----	-----	--------

TCHOCAS

Min 8	Glace vanille aux pistaches, glace chocolat	R/B	Por	3,80 €
-------	---	-----	-----	--------

VALENCIA

Min 8	Glace orange et fines feuilles de chocolat	R/B	Por	3,80 €
-------	--	-----	-----	--------



GATEAUX au CHOCOLAT

PAGODE			
Min 8	Biscuit amandes, crème chocolat au jasmin, litchis	C	Por 3,50 €
COUMAROU			
Min 8	Biscuit chocolat, crème chocolat Grenade, crème brûlée à la fève de tonka	C	Por 3,50 €
BOLERO			
Min 10	Brownie chocolat, crème chocolat au lait, mousse chocolat noir	C	Por 3,50 €
BOURBON			
Min 8	Biscuit amandes croustillant au grué de cacao, crémeux vanille, mousse au chocolat noir,	C	Por 3,50 €
CAPUCCINO			
Min 10	Génoise café, crème chocolat amer, crème brûlée café, sirop café corsé.	R	Por 3,50 €
CHARLOTTE EXTRA NOIR			
Min 8	Biscuit cuillère au grué de cacao, mousse chocolat extra noir, noix de pecan,	R	Por 3,50 €
FEUILLANTINE PRALINE			
Min 8	Cake chocolat, chocolat croustillant, crème pralinée café	C	Por 3,50 €
FEUILLE D'AUTOMNE			
Min 8	Meringue aux amandes, mousse chocolat amer.	C	Por 3,50 €
FLEUR DE SEL			
Min 8	Biscuit chocolat et caramel, mousse chocolat noir crémeux caramel au beurre salé	C	Por 3,50 €
FORET NOIRE			
Min 8	Biscuit chocolat, crème chocolat, chantilly, cerises.	R	Por 3,50 €
IPIÈCEAMBOUL			
Min 8	Biscuit chocolat aux éclats de pistaches, crème brûlée aux pistaches, crème chocolat	C	Por 3,50 €
MARGOT			
Min 8	Biscuit chocolat, mousse chocolat et nougat, confiture de cerises	CR	Por 3,50 €
Min 8	Crème chocolat nougat, cerises	C	Por 3,50 €
MARQUISE AU CHOCOLAT			
Min 8	Génoise au chocolat, mousse légère au chocolat.	C	Por 3,50 €
MARRON			
Min 8	Biscuit, crème chocolat noir et au lait, brisures de marrons	B	Por 3,50 €
ORANGETTE			
Min 8	Biscuit chocolat, crème au chocolat, crème brûlée à l'orange.	C	Por 3,50 €
PETIT BEURRE			
Min 8	Crème Petit Beurre, mousse chocolat, biscuit Petit Beurre	C	Por 3,50 €
SACHER TORTE			
Min 10	Biscuit chocolat, confiture abricot	R	Por 3,50 €
VIENNA			
Min 8	Biscuit amandes, mousse chocolat, crémeux aux abricots	CRB	Por 3,50 €
VIOLETTE			
Min 8	Mousse chocolat parfumée à la violette, biscuit au cassis	C	Por 3,50 €



GATEAUX AUX FRUITS

Modèles: c=rectangulaire, r=rond, b=bûche

Feuilletés

Min 5 feuilleté aux fraises. *individuel* Pièce 4,00 €

CAPE

Min 8 Génoise, crème cassis, crémeux aux poires. *C* Por 3,50 €

CARRE PIEMONTAIS

Min 8 Dacquoise aux noisettes, confiture d'oranges, gianduja *C* Por 3,50 €

5 O'CLOCK

Min 8 Biscuit citron, mousse au thé Earl Grey, marmelade d'orange *C* Por 3,50 €

FLAMBE COINTREAU

Min 8 Biscuit amandes imbibé au Cointreau, crème à l'orange, meringue flambée *R* Por 3,50 €

LIMONCELLO

Min 8 Biscuit aux amandes, crème mascarpone aux zests de citron, framboises *R* Por 3,80 €

LINGOT

Min 8 Génoise, crème à la vanille, framboises, meringue flambée *C* Por 3,50 €

MARIUS

Min 8 Biscuit aux oranges confites, gelée d'abricots et de fraises, mousse *C* à la badiane. Por 3,50 €

MATCHA

Min 8 Biscuit aux amandes, mousse au thé vert et framboises *CR* Por 3,50 €

MEDITERRANEE

Min 8 Génoise, crème aux fruits de la passion, gelée aux fraises *C* Por 3,50 €

MYRTILLIER

Min 8 Génoise aux amandes, crème vanille, myrtilles, fruits rouges. *C* Por 3,50 €

NUIT DE CHINE

Min10 Biscuit, mousse aux litchis garnie de mures *C/R* Por 3,50 €

PAVLOVA

min 4 Meringue, crème tiramisu citron, Fruits rouges Por 3,50 € 4,60 €

PLAISIR

Min 8 Biscuit aux amandes, mousse au fruit de la passion, compote de fruits rouges *RB* Por 3,50 €

POIRES ROUGES

Min 8 Biscuits moelleux aux amandes, crème aux poires, poires au jus de groseilles *C* Por 3,50 €

PROVENCE

Min 8 Biscuit noisette et miel, crème calisson aux abricots séchés, gelée de pêches de vigne *C* Por 3,50 €

ROSALIE

Min 8 Biscuit aux amandes, mousse babelutte et mousse fraise *R* Por 3,50 €

SORRENTO

Min 5 Mousse au citron, garnis de framboises Por 3,50 €

TARTINE AUX FRAMBOISES

Min 8 Biscuit misérable, crème vanille et framboises *C* Por 4,00 €

TIRAMISU

Min 8 Biscuit aux amandes, crème mascarpone, café et Amaretto *C* Por 3,50 €

VELOURS

Min 8 Biscuit tendre aux amandes et framboises, mousse aux abricots *C* Por 3,50 €

YIN-YANG

Min 8 Biscuit aux amandes, mousse au thé vert, crème au yuzu *CR* Por 3,50 €



TARTES

Prix pour taille 5/6p 22cm.

Existe de 20 à 28

Divers

Min 1	New Yorker cheesecake	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte au fromage blanc et spéculoos	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte au riz à la crème	Pièce	14,30 €
Min 1	Tarte meringuée au citron	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte tropézienne à la fleur d'oragé	Pièce	16,00 €

Aux pommes

Min 1	Tarte aux pommes Calvados	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux pommes et noix	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux pommes raisins sec et pignon	Pièce	17,60 €
Min 1	Tarte Tatin	Pièce	16,00 €

Aux fruits cuits

Min 1	Au poires et mousse caramel salé	Pièce	17,80 €
Min 1	Cheese-cake aux framboises	Pièce	16,00 €
Min 1	Clafoutis aux cerises	Pièce	13,30 €
Min 1	Tarte à la marmelade d'orange et ganache chocolat	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte à la rhubarbe	Pièce	14,30 €
Min 1	Tarte alsacienne aux griottes	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux ananas et coco	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux groseilles rouges et noisettes	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux mirabelles	<i>En saison</i> Pièce	16,50 €
Min 1	Tarte aux myrtilles	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux oranges et amandes	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux prunes et gingembre	<i>En saison</i> Pièce	15,40 €
Min 1	Tarte Bourdaloue aux poires	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte caramélisée aux abricots	Pièce	16,00 €
Min 1	Tatin de mangues	Pièce	17,80 €

Aux fruits frais

Min 1	Biscuit pistache aux fruits d'été et citron	Pièce	19,40 €
Min 1	Tarte à la crème d'amandes et limon, fraises et framboises,	Pièce	19,40 €
Min 1	Tarte à la crème de pistaches aux figues	<i>En saison</i> Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux fraises et crème brûlée passion	Pièce	17,70 €
Min 1	Tarte aux fraises et mangues	Pièce	16,00 €
Min 1	Tarte aux framboises et crème d'amandes	Pièce	19,40 €
Min 1	Tarte aux fruits frais, pâte sablée ou feuilletée	Pièce	17,50 €
Min 1	Tarte aux kiwis crème coco	Pièce	13,20 €

Au chocolat

Min 1	Tarte au chocolat et biscuit pistache	Pièce	16,00 €	
Min 1	Tarte au chocolat et caramel	Pièce	16,00 €	
Min 1	Tarte au chocolat et cassis	Pièce	16,00 €	
Min 1	Tarte feuilletée à la ganache fruitée	Pièce	16,00 €	
New	Min 1	Tarte frangipane praliné, mousse au chocolat Ecuador	Pièce	16,00 €
New	Min 1	Tarte mousse chocolat, tiramisu café	Pièce	16,00 €

CAKES

Cakes 750gr

Min 1	Chocolat, orange, pomme, framboises, citron, gingembre		
Min 15	Mini cannelé de bordeaux	Pièce	0,40 €
Min 16	Mini cake, Anglais, orange, chocolat, noix	Pièce	0,40 €

