

Fr Septembre 2018

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 30 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 et à partir de 15€ par personne

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 comme par exemple les chocolats d'origines, les noisettes Maccadamia d'Australie,.....

- **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

Sommaire

Réceptions

- Amuse-bouches froids 1
- Bouchées chaudes 2
- Mignardises 4

- Sandwichs et pain surprise 5

Buffets et walking dinner

- Tapas 8
- Suggestions de buffets 9
- Suggestions de walking dinner 11
- Buffet froid 13

Entrées

- Potages 15
- Foie gras 16
- Entrées froides 16
- Entrées chaudes 18
- Quiches 19

Plats de résistance

- Viandes 20
- Volailles & couscous 21
- Poissons 23
- Crustacés 24
- Gibiers 25
- Garnitures 26

Desserts

- Desserts 27
- Glaces et sorbets 28
- Gâteaux glacés 29
- Gâteaux au chocolat 30
- Gâteaux aux fruits 31
- Tartes 32
- Cakes 32

RECEPTION

BOUCHEES FROIDES

Voir pains surprise

Brochettes

Min 15	Magret fumé et mangue	St	1,50 €
Min 15	Saumon fumé et mini-mais	St	1,70 €
Min 15	Scampi & ananas à la coriandre	St	1,50 €
Min 15	Thon mariné et tomate séchée	St	1,60 €
Min 15	Tomate, mozzarella, basilic	St	1,50 €



Canapés moelleux

Min 15	Anguille fumée	St	1,40 €
Min 15	Crevettes	St	1,40 €
Min 15	Magret fumé	St	1,40 €
Min 15	Mousse de foie gras et raisins secs	St	1,60 €
Min 15	Pâté de canard	St	1,40 €
Min 15	Salade de poivrons et olives	St	1,40 €
Min 15	Saumon fumé, aneth	St	1,40 €

Crêpes roulées.

Min 15	Crabe	St	1,40 €
Min 15	Rquefort	St	1,40 €

Cuillères

Min 5	Canard au wasabi	St	1,50 €
Min 5	Foie gras	St	1,50 €
Min 5	Gaspacho crevettes	St	1,50 €
Min 5	Nouilles au crabe	St	1,50 €
Min 5	Saumon aux agrumes	St	1,50 €
Min 5	Scampi concombre	St	1,50 €
Min 5	St-Jacques aux herbes	St	1,50 €



Divers

Min 15	Abricot séché au fromage de chèvre	St	1,40 €
Min 15	Bottillon d' haricots verts au magret fumé	St	1,60 €
Min 15	Bressaola et parmesan	St	1,40 €
Min 15	Champignon farci au chèvre	St	1,40 €
Min 15	Figue séchée et jambon italien	St	1,40 €
Min 15	Figue, jambon de montagne	St	1,50 €
Min 15	Fromage de chèvre et courgettes	St	1,40 €
Min 15	Légumes à l'aioli	Por	2,80 €
Min 15	Mille-feuilles jambon fromage	St	1,50 €
Min 15	Nem au poulet	St	1,60 €
Min 15	Petite tulipe au crabe et citron vert	St	1,60 €
Min 15	Pruneau à la mousse de canard	St	1,40 €
Min 15	Rouleau de nori au tartare de saumon	St	1,60 €
Min 15	Suprême de poulet au foie gras	St	1,70 €

Eclairs

Min 10	Fromage ciboulette	St	1,50 €
Min 10	Saumon fumé	St	1,50 €
Min 10	Tomate séchée et parme	St	1,50 €

Frittatas

Min 15	Poivrons	St	1,40 €
Min 15	saumon fumé	St	1,40 €



Mini-blinis

Min 15	Fromage de chèvre et Ganda	St	1,50 €
Min 15	Fromage et radis	St	1,50 €
Min 15	Œufs de truite	St	1,50 €

Oeufs

Min 15	Crème de curry	St	1,10 €
Min 15	Crevettes sauce au Xérès	St	1,60 €
Min 15	Mousse de cressonnette	St	1,30 €

Sandwich roulé

Min 15	Fromage à la ciboulette	St	1,40 €
Min 15	Fromage bleu aux noix	St	1,40 €
Min 15	Magret fumé	St	1,50 €
Min 15	Saumon fumé	St	1,50 €

Sushi

Min 20	Mini sushi en cuillère saumon, thon, crevette, concombre	St	1,50 €
--------	--	----	--------

Tomates cerises

Min 15	Au thon	St	1,40 €
Min 15	Aux crevettes grises	St	1,40 €



Tartelettes.

Min 15	Fromage et lardons	St	1,50 €
Min 15	Mozzarella, tomates, olives	St	1,50 €
Min 15	Poulet curry et pomme	St	1,50 €
Min 15	Saumon frais	St	1,50 €
Min 15	Scampi	St	1,50 €
Min 15	tartare de canard au wazabi	St	1,50 €
Min 15	Tartare de saumon	St	1,50 €

Verrines

1er prix 30 gr 2ème 45gr

Min 10	Artichaut et viande séchée	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Cocktail de crabe	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Concombre et saumon fumé	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Mousse au foie gras, abricots au Porto	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Mousse de céleri au magret fumé	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Mousse de tomates séchées, jambon de Parme	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Saumon mariné à l'huile de truffes	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	St-Jacques à la tartufata	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Taboulé aux crevettes	St	1,70 €	1,80 €
Min 10	Tartare de thon au wasabi	St	2,00 €	2,60 €



Pain surprise, de 32 à 144 tartinettes 32= 29 € 48= 41 € 64 =52 € 80= 60 €

Pain de 48 tartinettes triangle 6 cm	St	41,00 €
--------------------------------------	----	---------

BOUCHEES CHAUDES

Divers

Min 15	Aile de poulet grillées au curry	14€/kg	St	1,30 €
Min 15	Beignet de courgette	St	0,80 €	
Min 15	Boulette de viande à l'orientale	St	1,50 €	
Min 15	Bouregh à la viande	St	1,50 €	
Min 15	Brochette de poulet au citron	St	1,10 €	
Min 15	Champignon à l'aubergine	St	1,40 €	
Min 15	Fallafel	St	0,80 €	
Min 15	Filo au feta et épinards	St	1,40 €	
Min 15	Le pain grillé au chester	St	1,10 €	
Min 15	Pizza	St	1,10 €	
Min 15	Quiche Lorraine ou légumes	St	1,10 €	
Min 15	Scampi mariné au soja	St	1,40 €	
Min 15	Tartelette tomates et courgettes	St	1,30 €	



Bouchées

Min 15	Crevettes ou ris de veau ou saumon fumé	St	1,40 €
Min 15	Epinards, curry, champignons	St	1,30 €

Crostini

Min 15	Tomate et mozzarella	St	1,40 €
--------	----------------------	----	--------

Mini-loempia

Min 15	Poulet	St	1,40 €
--------	--------	----	--------

Mini-pain

Min 15	Saucisse	St	1,10 €
Min 15	Saumon-épinards	St	1,40 €

Plateaux d'amuse-bouche froids

Anjou 40 pièces 43,00 €

Scampi, ananas et coriandre, pruneau au pâté de canard

Roulade de pain fromage à la ciboulette, jambon de Parme à la roquette, tartelette au poulet curry



Alsace 40 pièces 43,00 €

Abricot séché au chèvre, magret fumé et mangue, carpaccio de bœuf,

Blinis aux œufs de truite, roulade de pain au saumon fumé.

37,00 €

Bordeaux 40 pièces

Canapé aux crevettes, tomate et mozzarella, Rouleau de tartare de saumon.

Mousse de foie gras, tartelette au saumon,



Bourgogne 36 pièces 37,00 €

Canapés tendres garnis (6 garnitures)

Saké 20 cuillères 26,25 €

Mini sushi en cuillère: concombre, œufs de poisson, crevette, saumon



Champagne 20 cuillères 26,25 €

Gaspacho aux crevettes, saumon aux agrumes, scampi et concombre, foie gras.



Plateaux de verrines

St-Emillion 24 verrines 30 gr 33,50 € 50 gr 45,00 €

Coquilles St-Jacques et tartufata, mousseline de céleri au magret fumé, cocktail de crabe, saumon aux agrumes.

Rioja 24 verrines 30 gr 33,50 € 50 gr 45,00 €

Avocat et poivron au citron vert, jambon serrano et melon

Caviar d'aubergines et scampi, chorizo aux lentilles.



Latina 24 verrines 30 gr 33,50 € 50 gr 45,00 €

Artichaut et jambon de Parme, mousse de tomates et bressaola,

salade de mozzarella, courgette et scampi

MIGNARDISES

Cupcakes

Min	chocolat, fraise, orange, citron	St	0,80 €
-----	----------------------------------	----	--------

Biscuits

Min 250 gr	Biscuits moelleux aux amandes	Kg	33,20 €
Min 250 gr	Congolais moelleux	Kg	33,20 €
Min 250 gr	Dentelle a l'orange	kg	36,50 €
Min 16	Macarons fourrés	St	0,90 €
Min 250 gr	Marquissette au chocolat	Kg	34,50 €
Min 250 gr	Tuiles aux amandes	kg	36,50 €

Mini-gâteaux

>25 -10%

Min 10	Brownie et ganache chocolat aux canneberges ou praliné	St	1,10 €
New Min 10	Citron curcuma, pruneau chocolat, cerise anis, orange thé vert, abricot violette	St	1,10 €
New Min 10	Citron, orange, abricots, cerise crème mascarpone	St	1,10 €
Min 20	crêpe chocolat orange	St	1,00 €
Min 10	Cuvette au caramel salé	St	1,10 €
Min 10	Financier Passion ou framboises	St	1,10 €
Min 5	Mini cheese cake 4 cm	St	1,10 €
New Min 10	Mini tropézienne	St	1,10 €
Min 10	Mini-mousse sur sablé breton (3,5 cm) fraises, citron vert	St	1,10 €
Min 10	Misérable, javanais	St	1,10 €
Min 10	Profiterole ou éclair au chocolat ou fraise	St	1,10 €
New Min 10	Réduction ronde 3,5cm: Chocolat, praliné, café	St	1,30 €
Min 10	Tartelette macaron, chocolat, framboise, citron vert, vanille	St	1,15 €



Tartelettes 4,5 cm

>25 -10%

Min 5	Mini-feuilleté chocolat poire	St	1,10 €
Min 5	Mini-tartelette abricot praliné	St	1,10 €
Min 5	Mini-tartelette aux fraises et menthe	St	1,10 €
Min 5	Mini-tartelette aux framboises et thé vert	St	1,10 €
Min 5	Mini-tartelette aux pommes	St	1,10 €
Min 5	Mini-tartelette chocolat croustillant	St	1,10 €
Min 5	Mini-tartelette meringuée au citron	St	1,10 €
Min 5	Mini-tartelette myrtilles	St	1,10 €

En saison



Macarons

Min 16	Macarons fourrés	St	0,90 €
--------	------------------	----	--------

Mini-scones

Min 25	Lemon curd, orange marmalade, chocolate	4 cm	St	0,70 €
--------	---	------	----	--------

Muffin

Min 24	Raisins, canneberges, chocolat, framboise	St	0,60 €
--------	---	----	--------

Verrines

1er prix 30 gr 2ème 45gr

Min10	Crème brulée au fruit de la passion	St	1,40 €	1,60 €
Min10	Crème caramel	St	1,40 €	1,60 €
Min 10	Mousse au chocolat et griottes	St	1,40 €	1,60 €
Min10	Mousse nougat et cassis	St	1,40 €	1,60 €
Min10	Mousse thé vert et framboises	St	1,40 €	1,60 €
Min 10	Salade de fruits rouges	St	1,40 €	1,60 €
Min10	Salade de mangue au gingembre	St	1,40 €	1,60 €
Min10	Tartare de poire au cassis	St	1,40 €	1,60 €
Min10	Tiramisu spéculoos	St	1,40 €	1,60 €



Bouchées glacées

Min 20	Assortiment de petits verres	St	1,40 €
Min 15	Praline glace	St	1,10 €

Fruits

Min 250 gr	Fraises au chocolat blanc	kg	28,10 €
Min 250 gr	Kumquats ou physalis au chocolat	kg	28,10 €

Cakes

Min 15	Cannelé de bordeaux	St	0,40 €
Min 16	Mini cake, Anglais, orange, chocolat, noix	St	0,40 €



PAINS & SANDWICHES

PAINS & SANDWICHES

Pain surprise, de 32 à 144 tartinettes

48 Tartinettes de 6 cm 41.00 €

64 tartinettes 52.00 €, - 80.00 tartinettes - 60.00 €, - 96 tartinettes 75.00 €



- a) Saumon fumé, fromage, jambon
- b) Saumon fumé, salade de thon, mousse de truite fumée
- c) Pâté de canard, jambon, fromage aux noix


Min 16	Chèvre frais aux câpres	St	0,90 €
Min 16	Foie gras	St	1,80 €
Min 16	Fromage aux noix	St	0,90 €
Min 16	Fromage fines herbes	St	0,90 €
Min 16	Gouda	St	1,00 €
Min 16	Jambon	St	1,00 €
Min 16	Jambon de Parme	St	1,10 €
Min 16	Pâté	St	0,90 €
Min 16	Rillettes de truite fumée	St	0,90 €
Min 16	Salade de thon	St	1,10 €
Min 16	Saumon fumé	St	1,10 €
Min 16	Tapenade	St	0,90 €

PAINS & SANDWICHES

Plateaux et corbeilles

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 pain pour les lunchs

Sur plateaux

Plateau au minimum 32 petits pains longuettes 13x3 cm Minimum 5 par garniture Par pièce 2.55€

- Concombre en Saumon fumé, yogourt grec
- Crevettes roses et guacamole
- Jambon, moutarde et salade
- Jambon de Parme aux artichauts en tapenade
- Chorizo et salade cuite de poivrons
- Filet de dinde, moutarde au miel, tomates, concombre
- Brie, lardons et pomme
- Fromage de chèvre, courgettes et poivrons



Sur Plateau



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

½ baguette intégrale ou blanche Minimum 3 per sorte

	Mini sandwichs	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 complotée 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, Chester, 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 € 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)
- Ensalladilla 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 3.50 € 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 €

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 17.50 € 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 20.50 €

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 19.00 € 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 21,25 €

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 20.00 € 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 22.75 €

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 22.75 €

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

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

Belgique 22,25 € 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

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

Buffets

Méditerranée 32,50 €

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 32.50 €

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 25.50 € sans plats chauds

34.00 € 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, trévises et pommes
 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 28,00 €

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 catalane

Français 43.50 €

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 24.75 €

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 28.00 €

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: 3 desserts 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).

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 pâtisserie page 25
- ~ Voir mini-desserts page 4
- ~ Voir desserts glacés page 26

BUFFETS

BUFFET FROID

Oeufs

Min 10	Crème de curry	Por	1,10 €
Min 10	Crevettes sauce au xérès	St	1,60 €
Min 10	Mousse de cressonnette	St	1,10 €

Sushi

Min 10	Saumon, thon, crevette, concombre,	St	1,60 €
--------	------------------------------------	----	--------

Volailles

Min 10	Brochette de poulet au citron et persil	St	2,80 €
Min 10	Filet de canard en marinade au soja +/- 250 gr	Por	9,80 €
Min 10	Fleur de Parme à la mousse de jambon	Por	2,90 €
Min 10	Médailon de foie gras	Por	5,60 €
Min 10	Melon au magret fumé	Por	3,70 €
Min 10	Poulet mariné aux herbes	Por	2,80 €
Min 10	Poulet tandoori, salade de concombres	Por	3,70 €

Salades

Min	Cole slaw salade	kg	13,30 €
Min	Concombre et truite fumée	kg	21,90 €
Min	Dauphinoise, iceberg, noix, comté, jambon cru, tomates, vinaigrette	kg	21,90 €
Min	Magret fumé à la mangue	kg	21,90 €
Min	Salade aux 3 fromages italiens	kg	21,90 €
Min	Salade Caesar au magret fumé	kg	26,80 €
Min	Salade chinoise au canard	kg	24,60 €
Min	Salade danoise aux poissons fumés	kg	24,60 €
Min	Salade de céleris, pommes et crevettes roses	kg	31,00 €
Min	Salade de champignons au parmesan	kg	16,80 €
Min	Salade de concombres au cerfeuil ou yaourt ou vinaigrette	kg	13,30 €
Min	Salade de concombres aux crevettes roses	kg	20,70 €
Min	Salade de crevettes à l'ail	kg	20,70 €
Min	Salade de pâtes aux lardons et basilic	kg	13,30 €
Min	Salade de pintadeau à la coriandre	kg	24,30 €
Min	Salade de poivrons à l'orientale	kg	16,80 €
Min	Salade de poivrons marinés au thym	kg	16,80 €
Min	Salade grecque	kg	16,80 €
Min	Salade liégeoise	kg	16,80 €
Min	Salade Mikado	kg	20,70 €
Min	Salade parfait au roquefort	kg	26,80 €
Min	Salade tomate et mozzarella	kg	23,00 €
Min	Taboulé	kg	16,80 €

Viandes

Min 10	Américain préparé	Por	1,80 €
Min 10	Bœuf mariné aux petits légumes et vinaigre de Xérès	Por	4,80 €
Min 10	Carpaccio de bœuf et parmesan	Por	4,40 €
Min 10	Eventail de filet de Charolais au poivre	Por	4,40 €
Min 10	Eventail de filet de veau à la moutarde	Por	4,40 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, garniture italienne	Por	4,80 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, ratatouille froide	Por	4,80 €
Min 10	Filet de porc grillé, garniture de fruits	Por	4,80 €

Crustacés

Min 10	Bavarois de ciboulette aux scampi	Por	3,50 €
--------	-----------------------------------	-----	--------

Min 10	Brochette de scampi au basilic	Por	3,50 €
Min 10	Demi-tomate aux langoustines au basilic	Por	4,50 €
Min 10	Demi-tomate crevettes	Por	4,00 €
Min 10	Rillettes de langoustine, coulis de concombres	Por	4,40 €
Min 10	Tomate à la mousse de crevettes	Por	3,10 €

Terrines & pâtés.

1er prix pour buffet, 2ème en entrée

Min 10	Aspic d'anguilles au vert	Por	4,80 €	10,60 €
Min 10	Mousse de canard, cailles, pigeon, faisan	Por	2,70 €	5,80 €
Min 10	Mousse de homard au basilic	Por	4,80 €	10,60 €
Min 10	Mousse de saumon et écrevisses aux fines herbes	Por	4,80 €	10,60 €
Min 10	Pâtés de gibiers	Por	2,70 €	5,90 €
Min 10	Terrine aux légumes de Provence	Por	4,80 €	10,60 €
Min 10	Terrine de foie gras et filet d'Anvers aux pruneaux	Por	8,30 €	16,80 €
Min 10	Terrine de concombre au raifort, tulipe de saumon fumé	Por	4,80 €	10,60 €
Min 10	Terrine de légumes	Por	2,80 €	6,60 €
Min 10	Terrine de poissons fumé à la gelée au champagne	Por	3,70 €	8,50 €
Min 10	Terrine de sole et homard aux légumes croquants	Por	6,30 €	13,30 €
Min 10	Terrine de soles au saumon fumé	Por	7,10 €	15,00 €
Min 10	Terrine de soles et crevettes grises	Por	5,50 €	1,30 €
Min 10	Terrine de volaille aux petits légumes	Por	4,80 €	10,60 €

Poissons.

Min 10	Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé	Por	3,70 €
Min	Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron	kg	75,30 €
Min 10	Filet de saumon grillé en persillade	Por	3,70 €
Min 10	Mousse d'anguilles fumées au jambon d'Ardennes	Por	4,20 €
Min 10	Saumon froid en belle-vue	Por	7,00 €
Min	Saumon fumé extra-doux	kg	87,20 €
Min	Saumon mariné à l'aneth	kg	70,40 €
Min	Tartare de saumon	kg	70,40 €
Min 6	Tartine d'aubergine au tartare de thon	St	5,30 €
Min	Thon mariné au basilic et câpres	kg	105,60 €
Min 10	Tomate monégasque	Por	2,80 €

Légumes

Min 10	Bavarois de tomate au basilic	St	2,50 €
Min	Caviar d'aubergines	kg	24,00 €
Min 10	Fond d'artichaut au saumon fumé	St	4,30 €
Min 6	Gâteau de chèvre frais aux courgettes	St	5,60 €
Min 10	Soufflé de légumes (carottes, épinards)	St	1,80 €
Min 10	Tomate à la mousse de chèvre	St	2,80 €



ENTREES

POTAGES

Chaud

Min 3 Lit	Bisque de crevettes grises	L+	12,00 €
Min 3 Lt	Bisque de homard	L+	15,60 €
Min 3 Lt	Bouillon de langoustines aux champignons	L+	15,60 €
Min 3 Lt	Brocoli	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Carotte q la coriandre	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Cerfeuil	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Champignons des bois	L+	8,60 €
Min 3 Lt	Concombre	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Crème d'asperges vertes q l'oseille	L+	12,30 €
Min 3 Lt	Crème de courgettes au basilic	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Crème de St-Jacques aux champignons	L+	15,60 €
Min 3 Lt	Crème de witloofs aux crevettes grises	L+	16,50 €
Min 3 Lt	Curry	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Harira, bouillon de tomates aux ris de veau	L+	16,50 €
Min 3 Lt	Laitue	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Minestrone q la milanaise	L+	7,60 €
Min 1 Lt	Minestrone de homard	L+	24,90 €
Min 3 Lt	Morilles et foie gras	L+	19,40 €
Min 3 Lt	Moules au safran	L+	8,50 €
Min 3 Lt	Oignon gratiné	L+	7,60 €
Min 3 Lt	Oxtail de biche aux ravioles de foi gras	L+	16,50 €
Min 3 Lt	Poireaux	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Pois et cresson, saucisse q l'ail	L+	7,00 €
Min 3 Lt	Soupe de grenouilles q la laitue	L+	19,40 €
Min 3 Lt	Soupe de pois frais au curry	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Tomate au mascarpone et basilic	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Tomate au poivre vert	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Velouté de mâche aux girolles	L+	8,60 €
Min 3 Lt	Velouté de mâche et avocat au saumon fumé	L+	15,60 €
Min 3 Lt	Velouté de pois cassés et ses feuilletés aux lardons	L+	8,50 €
Min 3 Lt	Velouté de witloofs au crabe	L+	15,60 €
Min 3 Lt	Waterzooi	L+	6,80 €
Min 3 Lt	Witloof	L+	6,80 €

Froid

Min 3 Lt	Concombre et crevettes	L+	11,00 €
Min 3 Lt	Cresson et écrevisses	L+	16,50 €
Min 3 Lt	Gaspacho	L+	6,90 €

FOIE GRAS

Chaud

Min 5	Escalope de foie gras aux poires à la crème de cassis	Por	20,70 €
Min 5	Escalope de foie gras aux pommes caramélisées	Por	19,40 €
Min 5	Escalope de foie gras et légumes grillés, sauce au vinaigre balsamique	Por	16,50 €
Min 5	Escalope de foie gras, tatin aux oignons	Por	20,70 €
Min 5	Pastilla de caille et foie gras aux fruits secs	Por	18,00 €
Min 5	Raviolis de foie-gras, sauce périgourdine	Por	13,80 €
Min 5	Salade liégeoise au foie gras	Por	15,20 €

Froid

Min 5	Au bacon, réduction de vin de Patras	Por	13,80 €
Min 5	Marbré de homard et foie gras salade à l'huile de pistache	Por	13,70 €
Min 5	Médaille de foie gras, poires au gingembre	Por	13,80 €
Min 5	Rouleau de printemps au foie gras et champignons noirs	Por	13,80 €
Min 5	Salade au foie gras mi-cuit ou fumé	Por	15,20 €
Min 5	Sushi de foie gras au Porto	Por	13,80 €
Min 5	Terrine de foie gras, petite crêpe chocoorange	Por	13,80 €



Bloc

Min	Confiture d'oignons	Por	1,40 €
Min	Foie gras légèrement fumé	Kg	170,00
Min	Foie gras de canard mi-cuit	Kg	135,00
Min	Foie gras d'oie mi-cuit	kg	170,00
Min	Gelée au porto, Sauternes, krik	Por	0,80 €
Min4	Litchis au soja	Por	1,40 €

ENTREES FROIDES

Voir le terrines dans buffet froid

Volailles

Min 4	Charlotte de tartare de canard à la coriandre	Por	13,00 €
Min 4	Le trio de magrets de canard en salade	Por	9,30 €
Min 4	Taboulé à l'émincé de volaille aux herbes	Por	8,20 €

Salades

Min 4	Homard, St-Jacques, magret fumé, foie gras, salade	Por	25,40 €
Min 4	Salade au magret fumé	Por	8,70 €
Min 4	Salade au parfait de roquefort et noix	Por	11,40 €
Min 4	Salade d'asperges et fenouil aux crevettes grises	Por	11,40 €
Min 4	Salade de concombres au poulet tandoori	Por	10,60 €
Min 4	Salade de concombres aux scampi, sauce au curry	Por	11,40 €
Min 4	Salade de homard aux pommes, sauce au curry léger	Por	21,60 € 22,80 €
Min 4	Salade de homard et St-Jacques au fenouil à l'aneth	Por	21,60 € 22,80 €
Min 4	Salade de homard, vinaigrette homardine au Xérès	Por	21,60 € 22,80 €
New Min 4	Salade de scampi et asperges à la parmesane	Por	11,40 €
Min 4	Salade de scampi et magret fumé, vinaigrette au thym	Por	11,40 €
Min 4	Salade de St-Jacques au carpaccio de foie gras Min 6p	Por	19,80 €
Min 4	Salade de St-Jacques aux asperges, crème aigre	Por	18,40 €
Min 4	Salade de St-Jacques et fenouil au citron confit	Por	15,00 €
Min 4	Salade de vermicelles aux crevettes, au vinaigre balsamique	Por	10,60 €
Min 4	Salade de witloofs, trévisse, roquette, noix, poires, Ganda et croustillant au parmesan	Por	14,00 €
Min 4	Salade des trois fromages italiens	Por	8,70 €
Min 4	Salade gourmande aux poissons fumés	Por	12,10 €
Min 4	Salade paysanne aux deux canards	Por	10,60 €
Min 4	Salade russe aux goujonnettes de sole, sauce gribiche	Por	13,30 €

Viandes

Min 4	Bœuf mariné aux petits légumes et vinaigre de Xérès	Por	10,60 €
Min 4	Carpaccio de bœuf au parmesan	Por	8,60 €
New Min 4	Carpaccio de veau gremolata à l'orange	Por	10,60 €
Min 4	Carpaccio de veau sauce tonato	Por	10,60 €
Min 4	Carpaccio de veau tonato	Por	9,60 €
Min 4	Duo de mousses de jambon d'Ardenne et d'anguilles fumées, salade de champignons	Por	10,60 €

Min 4	Salade de bœuf à la thaï	Por	10,60 €
Min 4	Trilogie de jambon italien	Por	11,80 €

Crustacés

Min 4	Bavarois de crevettes grises au saumon fumé	Por	12,10 €
Min 4	Brochette de scampi mariné au soja, salade de fenouil et poivrons	Por	15,10 €
Min 4	Cannelloni de langoustines aux petits légumes, sauce thaï	Por	14,00 €
Min 4	Carpaccio de coquilles St-Jacques et betterave rouge, sauce au wasabi	Por	16,00 €
Min 4	Caviar d'aubergine et scampi à la vinaigrette de poivrons	Por	12,70 €
Min 4	Homard belle-vue (550gr)	Por	31,10 €
Min 4	Marbré de homard et foie gras, salade à l'huile de pistaches	Por	13,70 €
Min 4	Mousse de langoustines à la crème de concombres	Por	11,80 €
Min 4	Queues de langoustine à la crème de fenouil	Por	15,20 €
Min 4	Rémoulade de scampi, pomme et céleri	Por	8,60 €
Min 4	Rillettes de langouste, coulis de concombres	Por	14,00 €
Min 4	Salade de coquilles St-Jacques, vinaigrette au citron vert	Por	14,70 €
New Min 4	Salade de scampis, sucrites et pamplemousse	Por	9,50 €
New Min 4	Salade parmesane aux scampis et asperges	Por	11,60 €
Min 4	St-Jacques dans son bouillon froid de cresson	Por	10,80 €
New Min 4	Verrine d'avocat, œuf brouillé et rémoulade au crabe	Por	9,50 €

Poissons.

Min 4	Carpaccio de lotte au basilic et citron	Por	19,40 €
Min 4	Carpaccio de thon, brunoise de céleri et truffe, pétale de parmesan	Por	19,00 €
Min 4	Carpaccio de thon, salade de witloof et parmesan, vinaigrette à la tartufata	Por	16,50 €
Min 4	Duo de tartare de thon et lotte présenté à la japonaise	Por	18,00 €
Min 4	Filets de rouget en vinaigrette de légumes	Por	12,10 €
Min 4	Fonds d'artichaut au saumon fumé	Por	11,40 €
Min 4	Gâteau de tartare de saumon aux légumes croquants	Por	11,40 €
Min 4	Mille-feuilles de saumons à la mousse de cresson	Por	12,00 €
Min 4	Papillote de tartare de saumon et de lotte, sauce au soja	Por	15,20 €
Min 4	Rouleau de saumon et mozzarella	Por	9,90 €
Min 4	Rouleaux de tartare de saumon aux légumes chinois	Por	11,40 €
Min 4	Salade d'artichauts et pommes de terre, saumon fumé et crème aigre	Por	11,80 €
Min 4	Salade japonaise au thon et saumon mi-cuit, sauce moutarde au curry	Por	12,10 €
Min 4	Saumon fumé extra-doux, blinis, crème aigre	Por	12,10 €
Min 4	Saumon mariné à l'aneth ou aux zestes d'orange et poivre rose	Por	8,70 €
Min 4	Saumon mariné aux tomates, coriandre et vinaigre balsamique	Por	11,40 €
Min 4	Tartare de maquereaux au citron vert	Por	12,10 €
Min 4	Tartare de saumon aux agrumes et chips de gingembre	Por	11,40 €
Min 4	Tartare de saumon mariné au yuzu, gaspacho d'asperges	Por	12,10 €
Min 4	Tartare de thon à la crème aigre et raifort	Por	13,30 €
Min 4	Tartare de thon, crème à la moutarde en grain	Por	16,50 €
New Min 4	Tataki de thon salade thaï	Por	12,10 €

Légumes

New Min 4	Charlotte d'asperges à la ricotta, estragon et tomates	Por	9,50 €
Min 4	Gâteau de chèvre frais aux courgettes	Por	11,40 €
Min 4	Gâteau de mozzarella et avocat	Por	11,40 €
Min 4	Profiteroles au chèvre frais et miel, salade aux lardons	Por	9,70 €
Min 4	Tomate à la mousse de légumes	Por	9,60 €
Min 4	Tomate au caviar d'aubergines, tapenade	Por	8,30 €

ENTREES CHAUDES

Voir aussi ris de veau, foie gras et scampis

Volailles

Min 4	Salade tiède de filets de caille grillés et roquette	Por	13,90 €
-------	--	-----	---------

Crustacés

Min 4	Brochette de ris de veau et scampi, sauce à la graine de moutarde	Por	15,60 €
Min 4	Brochette de St Jacques au jambon cru sauce au poivron jaune	Por	16,10 €
Min 4	Crêpe aux crevettes grises	Por	5,80 €
Min 4	Croquant de langouste et saumon à l'échalote	Por	16,10 €
Min 4	Fonds d'artichauts au homard et morilles	Por	18,40 €
Min 4	gambas à l'ail et vinaigre de Xeres	Por	12,70 €
Min 4	Gratin de scampi aux asperges	Por	13,90 €
Min 4	Gratin de witloof aux crevettes grises	Por	12,10 €
Min 4	Langoustines sur son coussin de cèpes et Rattes	Por	16,10 €
Min 4	Noix de St Jacques et asperges en bouillon au gingembre	Por	14,00 €
Min 4	Pithiviers de Saint-Jacques aux truffes	Por	17,90 €
Min 4	Saint-Jacques aux artichauts et cèpes	Por	14,60 €
Min 4	Saint-Jacques, coulis d'oignons rouges	Por	14,60 €
Min 4	Scampi au fenouil, sauce au Pernod	Por	12,10 €
Min 4	St-Jacques à la crème de céleri	Por	16,10 €
Min 4	St-Jacques au velouté de potiron	Por	16,10 €
Min 4	St-Jacques grillées au coulis de persil	Por	16,10 €

Légumes

Min 4	Asperges et morilles à la crème, jambon Serrano	Por	16,10 €
Min 4	Aubergines alla parmigiana	Por	7,50 €
Min 4	Fonds d'artichauts aux morilles	Por	13,90 €
Min 4	Poêlée d'artichauts et champignons des bois, pain à l'ail	Por	13,30 €
Min 4	Tarte fine aux cèpes à la fondue d'aubergines	Por	10,60 €
Min 4	Tartelette de witloof à la bière, jambon Ganda séché	Por	8,00 €

Feuilletés

Min 4	Asperges à la crème de cerfeuil	Por	11,40 €
Min 4	Aux champignons des bois	Por	12,10 €
Min 4	Caille au Porto et champignons	Por	12,10 €
Min 4	Crabe aux asperges vertes	Por	15,10 €
Min 4	Croustade de homard Bonne-femme	Por	19,90 €
Min 4	Légumes croquants, sauce tomate au basilic	Por	11,40 €
Min 4	Saumon et épinards, sauce à l'aneth	Por	10,60 €
Min 4	Scampi aux witloofs	Por	13,90 €
Min 4	Scampi et St-Jacques et légumes d'ailleurs	Por	16,10 €
Min 4	St-Jacques aux poireaux croquants	Por	15,40 €
Min 4	Tarte fine aux cèpes et fromage de Passendaele	Por	10,60 €
Min 4	Witloofs et ris de veau, sauce aux morilles	Por	14,60 €

Pâtes

	Min 4	Cannellonis à la ricotta et épinards 3x	Por	7,60 €	
	Min 4	Cannellonis à la viande de veau et épinards	Por	7,60 €	9,90 €
New	Min 4	Cannellonis aux champignons des bois	Por	9,60 €	11,90 €
	Min 4	Gratin de pâtes aux aubergines	Por	6,90 €	8,40 €
	Min 4	Gratin de pâtes aux cèpes et tomates	Por	8,30 €	9,70 €
	Min 4	Lasagne aux légumes	Por	7,60 €	9,90 €
	Min 4	Lasagne bolognaise	Por	7,60 €	9,90 €
	Min 4	Lasagne de saumon au cerfeuil	Por	8,00 €	11,00 €
	Min 4	Penne sauce fromage et jambon	Por	6,90 €	8,40 €
New	Min 4	Raviolis au foie gras, sauce aux cèpes	Por	8,00 €	



Quiches

Existe de 20 à 28 cm

	Min 1	Asperges et persil	St	18,00 €
	Min 1	Aubergines et feta	St	15,60 €
	Min 1	Brocolis	St	15,20 €
	Min 1	Camembert et pommes	St	18,70 €
	Min 1	Champignons des bois	St	18,90 €
	Min 1	Chèvre et poires	St	16,30 €
	Min 4	Chèvre, tartufata et tomates séchées	St	21,20 €
New	Min 4	Comté et tomates cerise	St	14,00 €
	Min 1	Courgettes et chorizo	St	17,50 €
	Min 1	Courgettes et tomates	St	16,50 €
	Min 1	Epinards	St	15,20 €
	Min 1	Epinards et pois chiches	St	16,20 €
	Min 1	Fenouil, chèvre et tomates confites	St	17,20 €
	Min 1	Filets de rouget et légumes de la méditerranée	St	16,30 €
	Min 1	Fines herbes	St	15,20 €
	Min 1	Fromage de chèvre et poires	St	15,40 €
	Min 1	Lorraine	St	15,20 €
	Min 1	Magret fumé	St	16,50 €
	Min 1	Moules et petits légumes	St	15,60 €
	Min 1	Mozzarella tomates	St	16,50 €
	Min 1	Poireaux	St	15,20 €
	Min 1	Poireaux et lotte	St	18,90 €
	Min 1	Poulet à l'indienne	St	17,50 €
	Min 1	Ratatouille	St	16,20 €
	Min 1	Saumon et persil	St	16,50 €
	Min 1	Scampis, pesto et parmesan	St	17,50 €
	Min 1	Tarte au caviar d'aubergines, chèvre et tomates	St	21,20 €
	Min 1	Truite fumée et oseille	St	17,50 €
	Min 1	Witloof et lardons	St	18,00 €

prix 4/5p

croustades

	Min 4	Aux ris de veau	Por	16,10 €
	Min 4	Vol au vent	Por	8,00 €

Poissons

	Min 4	Bottillon d'asperges au saumon, sauce safran citronnée	Por	12,10 €
	Min 4	Crêpe au saumon fumé	Por	5,80 €
	Min 4	Croustillant de sole et légumes aux échalotes	Por	12,10 €
	Min 4	Filet de bar en croute au pesto et épinards	Por	13,20 €
	Min 4	Thon en bouillon au soja et citron vert.	Por	16,40 €

GARNITURES

Divers

	Min 10	Blinis	St	1,00 €
--	--------	--------	----	--------

PLATS

VIANDES

Agneau

	Min 6	Couronne d'agneau aux herbes de Provence, riz aux abricots et zest d'oranges	Por	19,00 €
	Min 4	Curry d'agneau à l'indienne	Por	12,30 €
	Min 6	Gigot d'agneau à la cuillère	Por	16,10 €
New	Min 4	Le filet d'agneau aux herbes en croute	Por	16,70 €
	Min 6	Navarin d'agneau aux petits légumes	Por	13,40 €
	Min 4	Noisettes d'agneau à la crème d'ail doux	Por	16,70 €
	Min 4	Noisettes d'agneau à la sauce aux trois poivrons	Por	17,90 €
	Min 4	Noisettes d'agneau à l'anis vert	Por	16,70 €
	Min 4	Noisettes d'agneau au curry, Feuilleté à la mangue	Por	19,10 €
	Min 4	Noisettes d'agneau au miel et thym	Por	16,70 €
	Min 4	Noisettes d'agneau au ras-el-han out, couscous aux fruits secs	Por	17,90 €
	Min 4	Noisettes d'agneau au romarin	Por	16,70 €
	Min 4	Noisettes d'agneau aux mendiants et aux abricots à l'estragon	Por	16,70 €
	Min 4	Noisettes d'agneau en panure d'olives	Por	16,70 €
	Min 4	Noisettes d'agneau en persillade	Por	16,70 €
	Min 4	Noisettes d'agneau farci aux tomates séchées,	Por	18,30 €
	Min 4	Noisettes d'agneau pané aux noix	Por	16,70 €
	Min 6	Tajine d'agneau aux pruneaux	Por	13,40 €

Bœuf

	Min 6	Bœuf bourguignon ou à la bière ou aux poivrons	Por	11,40 €
	Min 6	Chili con carne	Por	8,60 €
	Min 6	Emincé de bœuf, crème de bacon à la moutarde	Por	20,70 €
	Min 6	Moussaka	Por	8,60 €
	Min 6	Tournedos au foie gras en croute	Por	25,50 €

Porc

	Min 4	Filet de porc Blackwell	St	13,00 €
New	Min 4	Filet de porc caramélisé au miel,	St	11,00 €
	Min 4	Joue de porc à l'orange	St	13,00 €
New	Min 4	Joue de porc sauce à la bière	St	13,00 €

Veau

	Min 6	Blanquette de veau	Por	13,30 €
	Min 4	Emincé de veau à la moutarde de Meaux	Por	18,30 €
	Min 4	Mignon de veau au marsala	Por	18,30 €
	Min 4	Mignons de veau au coulis de poivrons	Por	18,30 €
	Min 4	Mignons de veau à l'infusion de céleri vert	Por	18,30 €
	Min 6	Osso bucco	Por	18,70 €
	Min 4	Ris de veau à la normande	Por	21,60 €
	Min 4	Ris de veau aux cerises, sauce au Porto	Por	21,60 € 15,60 €
	Min 4	Ris de veau braisés aux morilles et magret fumé	Por	23,30 € 16,80 €
	Min 4	Ris de veau braisés aux zestes de citron	Por	21,60 € 15,60 €
	Min 4	Ris de veau gousses d'ail et cèpes	Por	23,30 € 16,80 €
	Min 4	Ris de veau panés aux herbes, galette de pommes de terre aux poireaux, sauce au porto	Por	21,60 € 15,60 €
	Min 4	Ris de veau sur un lit d'épinards, sauce à la bière	Por	24,30 € 18,30 €

COUSCOUS

Le Royal

Min 6	Poulet, agneau, merguez, carottes, courgettes, navets, artichauts, Poivrons, pois chiches	Por	15,60 €
-------	---	-----	---------

Marocain aux sept légumes

Min 6	Poulet, agneau, boulettes, courgettes, carottes, navets, aubergines, chou, poivron, pois chiches	Por	15,60 €
-------	--	-----	---------

VOLAILLES

Caille

Min 4	Filets de cailles aux champignons des bois et échalotes confites	Por	13,00 €
Min 4	Croquant de filets de caille aux pleurotes	Por	13,90 €

Canard

Min 6	Cuisse de canard aux cèpes	Por	10,20 €
Min 4	Cuisses de canard confites	Por	13,20 €
Min 4	Magret de canette à la gueuze framboise	Por	17,80 €
Min 4	Magret de canette à l'aigre-doux de mangues et ananas	Por	16,10 €
Min 4	Magret de canette à l'orange	Por	16,10 €
Min 4	Magret de canette au miel et citrons confits	Por	16,10 €
Min 4	Magret de canette au miel et épices chinoises	Por	16,10 €
Min 4	Magret de canette au poivre vert et tomates	Por	16,80 €
Min 4	Magret de canette aux 3 agrumes	Por	16,80 €
Min 4	Magret de canette aux abricots et noix de cajou	Por	16,80 €
Min 4	Magret de canette aux fruits secs et griottes	Por	16,80 €
Min 4	Magret de canette aux quatre poivres et vinaigre balsamique	Por	16,80 €
Min 4	Magret de canette mariné à la sauce soja douce	Por	16,80 €
Min 4	Rouleau de canard au poireau croquant, sauce au vinaigre de Xeres	Por	16,10 €



Lapin

Min 4	Lapin à la kriek et aux pruneaux	Por	13,40 €
Min 4	Lapin à la moutarde et à l'estragon	Por	13,40 €
Min 4	Lapin à l'italienne	Por	13,40 €
Min 4	Lapin aux champignons et olives	Por	13,40 €
Min 4	Lapin sauté aux petits oignons	Por	13,40 €

Pigeon

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

Pintadeau

Min 4	Croustade de pintadeau au genévrier	Por	13,90 €
Min 4	Filet de pintadeau aux pêches et romarin	<i>En saison</i> Por	13,00 €
Min 4	Filet de pintadeau farci à la tartuffata	Por	16,00 €
Min 4	Filet de pintadeau farci au foie gras	Por	13,00 €
Min 4	Fricassée de pintadeau au vinaigre de Xérès	Por	13,00 €
Min 4	Pintadeau à l'estragon	Por	13,00 €
Min 4	Pintadeau au riesling	Por	13,00 €
Min 4	Pintadeau au safran et basilic	Por	13,00 €
Min 4	Pintadeau sauce à la chicorée	Por	13,00 €

Poulet

Min 4	Aux champignons des bois	Por	13,40 €
Min 4	Ballottine de poulet aux langoustines	Por	17,60 €
Min 4	Ballottine de poulet aux légumes, sauce au cresson	Por	12,70 €
Min 4	Ballottine de poulet farcie au foie gras	Por	14,90 €
Min 4	Beignets de poulet aigre-doux	Por	11,80 €
Min 6	Coq au vin	Por	11,80 €
Min 4	Coquelet grillé en crapaudine, sauce à l'orange et 4 poivres	Por	13,00 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de ciboulette	Por	10,60 €

New

Min 4	Emincé de poulet à la crème de citron	Por	10,60 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de curry	Por	10,60 €
Min 4	Fricassée de poulet au thym, citron confit, et courgettes	Por	11,40 €
Min 4	Fricassée de volaille au basilic	Por	11,40 €
Min 4	Poulet à la crème aux morilles	Por	17,60 €
Min 4	Poulet à la hongroise	Por	10,60 €
Min 4	Poulet à la Sicilienne, sauge et olives	Por	10,60 €
Min 4	Poulet à l'ail	Por	10,60 €
Min 4	Poulet au curry vert	Por	11,40 €
Min 4	Poulet aux deux asperges, sauce cerfeuil	Por	13,40 €
Min 4	Poulet aux witloofs	Por	12,00 €
Min 4	Poulet caramélisé au miel, sauce aux cerises	Por	11,40 €
Min 4	Poulet grillé tandoori	Por	11,40 €
Min 4	Poulet tikka masala	Por	10,60 €
Min 4	Poulet vallée d'Auge	Por	10,60 €
Min 4	Suprême de poulet grillé, sauce crème au thym et citron	Por	11,40 €
Min 4	Waterzooi à la gantoise	Por	11,40 €

POISSONS

Poissons

Min 6	Cassolette de poissons et fruits de mer aux poireaux	Por	18,70 €
Min 6	Paella	Por	16,20 €
Min 4	Waterzooi de poissons	Por	19,80 €
Min 6	Zarzuela cassolette de poissons et fruits de mer	Por	18,70 €

Poissons, sauce au choix

Min 4	Lotte.	Por	28,10 €
Min 4	Saint-Pierre	Por	17,60 €
Min 4	Saumon	Por	15,20 €
Min 4	Turbot	Por	21,10 €
Min 4	Cabillaud	Por	16,40 €
Min 4	Tilapia	Por	15,90 €

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	St	17,50 €
Min 4	Sur un lit de cèpes, sauce au cresson des fontaines	St	18,70 €

Cabillaud

Min 4	Dos de cabillaud au chorizo, sauce aux poivrons	Por	17,80 €
Min 4	Dos de cabillaud au vin rouge et ketjap	Por	16,50 €
Min 4	Dos de cabillaud, purée aux poireaux, sauce soubise	Por	17,80 €
Min 4	Dos de cabillaud, purée de fenouil, sauce dijonnaise	Por	17,80 €
Min 4	Filet de cabillaud roulé au lard, purée de chou-fleur	Por	17,80 €

Daurade

Min 4	Filet de daurade sur un lit de mangue et tomate au cumin	Por	15,60 €
-------	--	-----	---------

Lotte

Min 4	En osso-buco	Por	25,40 €
-------	--------------	-----	---------

Raie

Min 4	Aile de raie au lait de noix de coco et citron vert, nouilles aux légumes	Por	15,60 €
-------	---	-----	---------

Saint- pierre

Min 4	à la citronnelle, épinards à l'ail	Por	17,60 €
Min 4	au pistou en minestrone	Por	17,60 €
Min 4	aux légumes truffés, sauce au vinaigre de Xérès	Por	16,10 €
Min 4	en habit de saumon au champagne	Por	18,90 €
Min 4	Filet de St-Pierre sur une tatin de witloof, sauce au vinaigre balsamique blanc	Por	17,60 €

Saumon

Min 4	Filet de saumon mariné et grillé aux herbes	Por	16,70 €
Min 4	Filet de saumon pané aux herbes, fondue de tomates	Por	16,70 €
Min 4	Koulibiac de saumon	Por	16,70 €



Sole

2ème prix en entrée

Min 4	Filet meunière, sauce douce au curry et dés de céleris	Por	24,30 €	14,30 €
Min 4	Filets de sole aux asperges vertes, crème q la citronnelle et yuzu	Por	24,30 €	14,30 €
Min 4	Filets de sole aux pleurotes, crème de laitue aux amandes	Por	22,80 €	14,30 €
Min 4	Filets de sole aux scampi	Por	24,30 €	14,30 €
Min 4	Filets de sole truffés au Pouilly Fumé	Por	28,30 €	19,80 €
Min 4	Fricassée de sole aux crevettes grises	Por	24,30 €	14,30 €
Min 4	Mijotée de sole et petits crustacés dans leur bisque	Por	24,30 €	14,30 €
Min 4	Paupiettes de sole au saumon fumé	Por	24,30 €	14,30 €
Min 4	Sole au bouillon d'herbes, petites tomates frites	Por	24,30 €	14,30 €
Min 4	Sole Nantua aux écrevisses	Por	24,30 €	14,30 €

Truite

Min 4	Filet de truite saumonée q l'ardennaise	Por	15,60 €
-------	---	-----	---------

CRUSTACES

Homard

550 à 600 gr

Min 4	Civet de homard au Cognac	Por	31,10 €	33,80 €
Min 4	Homard au bouillon de légumes parfumé q la citronnelle	Por	31,10 €	33,80 €
Min 4	Homard belle-vue	Por	28,10 €	31,10 €
Min 4	Homard Thermidor	Por	31,10 €	33,80 €
Min 4	Navarin de homard au basilic	Por	31,10 €	33,80 €
Min 4	Waterzooi de homard	Por	31,10 €	33,80 €
Min 4	Waterzooi de homard aux morilles	Por	32,40 €	35,20 €

Scampi

2ème prix en entrée

New	Min 4	Croquant de scampis, salade de mangues et avocats	Por	14,70 €	10,60 €
	Min 4	Scampi q la chinoise	Por	14,70 €	10,60 €
	Min 4	Scampi q la provençale	Por	14,70 €	10,60 €
	Min 4	Scampi au curry doux	Por	14,70 €	10,60 €
	Min 4	Scampi au curry vert	Por	14,70 €	10,60 €
	Min 4	Scampi dans un bouillon q l'orientale	Por	14,70 €	10,60 €
	Min 4	Scampi et St-Jacques au Noilly	Por	19,40 €	12,50 €



GIBIERS

Canard sauvage

15/08 --> 10/02

Min 4	Canard sauvage aux pommes vertes et poivre vert (2p)	Por	19,90 €
Min 4	Canard sauvage en salmis	Por	19,90 €
New Min 4	Filet de canard sauvage, poêlée de cèpes et aubergines	Por	19,90 €

Faisan

15/10 --> 10/01

Min 4	Faisan à la crème	2 por	30,90 €
Min 4	Faisan à la noix de coco et curry	2 por	28,90 €
Min 4	Faisan au magret fumé, sauce aux champignons des bois	2 por	29,60 €
Min 4	Faisan au paprika	2 por	30,90 €
Min 4	Faisan aux witloofs, sauce au vin ou crème	2 por	30,90 €
New Min 4	Filet de faisan crème truffée, poêlée de girolles	2 por	40,00 €

Perdreau

15/09 --> 10/12

Min 4	Perdreau à la normande	Por	21,60 €
Min 4	Perdreau farci au foie gras ou aux ris de veau	Por	25,40 €

Pigeon ramier

Min 4	Feuillets de pigeonneau ramier	Por	14,00 €
Min 4	Pigeon ramier au Chianti et cèpes	Por	14,00 €
Min 4	Pigeon ramier aux oignons caramélisés ou aux raisins	Por	14,00 €

Chevreuil

15/05 --> 25/09

Min 4	Filet de chevreuil sauce au choix	Por	22,60 € 25,40 €
-------	-----------------------------------	-----	-----------------

Faon, biche

15/09 --> 15/02

Min 4	A la moutarde,	Por	19,90 €
Min 4	Au poivre	Por	19,90 €
Min 4	Au vin caramélisé,	Por	19,90 €
Min 4	Aux champignons noirs	Por	20,70 €
Min 4	Aux choux rouges,	Por	20,70 €
Min 4	Aux épices douces	Por	19,90 €
Min 4	Aux figues et raisins	Por	21,60 €
Min 4	Aux petits oignons et vinaigre balsamique	Por	19,90 €
Min 4	Sauce au genévrier,	Por	19,90 €
Min 4	Sauce au gingembre et café, gratin d'oranges au parmesan	Por	21,60 €
Min 4	Sauce au miel et graine de coriandre	Por	19,90 €
Min 4	Sauce au sirop de Liège et vinaigre balsamique	Por	19,90 €
Min 4	Sauce aux airelles, gâteau de pain d'épices aux pommes	Por	21,60 €
Min 4	Sauce aux raisins et mini tomates	Por	19,90 €
Min 4	Sauce café-chocolat	Por	19,90 €
Min 4	Sauce Chablis crème de cassis	Por	19,90 €
Min 4	Sauce soja et gingembre	Por	19,90 €

Lièvre

15/10 --> 10/01

Min 6	Cuisse de lièvre à la bordelaise	Por	14,00 €
Min 4	Filet de lièvre à la bière et raisins secs	2 por	34,70 €
Min 4	Filet de lièvre au poivre créole ou à la moutarde (2p)	2 por	34,70 €
Min 4	Filet de lièvre aux girolles	2 por	36,20 €
Min 4	Filet de lièvre en crouste	2 por	36,20 €
Min 4	Filet de lièvre lardé, farci aux fruits secs	2 por	36,20 €
Min 4	Filet de lièvre, sauce Cumberland, fruits d'hivers	2 por	34,70 €

Civet

Min 6	Civet de biche ou de marcassin	Por	14,00 €
-------	--------------------------------	-----	---------

GARNITURES

Légumes

Min 4	Beignets de courgettes	Por	3,10 €
Min 4	Bouquetière de légumes	Por	4,00 €
Min 4	Carottes et artichauts à l'huile de noix	Por	3,10 €
Min 4	Crêpes de maïs (3 x)	Por	2,80 €
Min 4	Gratin de céleri	Por	2,80 €
Min 4	Poignée de champignons des bois	Por	5,60 €
Min 4	Purées de légumes: carottes, céleris, chou-fleur, Brocolis, haricots coco	Por	2,80 €
Min 4	Ratatouille niçoise	Por	3,10 €
Min 4	Roulades d'aubergines	Por	3,10 €
Min 4	Socca niçoise	Por	2,80 €

Pâtes

Min 4	Nouilles aux asperges	Por	2,80 €
Min 4	Pâtes aux courgettes	Por	2,80 €
Min 4	Pâtes sautées aux légumes	Por	2,80 €

Pommes de terre

Min 4	Crêpes de pommes de terre (3 x)	Por	2,80 €
Min 4	Gâteaux de pommes de terre au foie gras	Por	3,50 €
Min 4	Gâteaux de pommes de terre aux épinards et pignons	Por	3,10 €
Min 4	Gâteaux de pommes de terre aux herbes, au curcuma, au basilic	Por	1,50 €
Min 4	Gâteaux de pommes de terre aux truffes	Por	5,90 €
Min 4	Gratin dauphinois	Por	2,80 €
Min 4	Gratin de pommes de terre aux cèpes	Por	4,20 €
Min 4	Gratin de pommes de terre aux poireaux	Por	2,80 €
Min 4	Petites pommes de terre vapeur	Por	1,50 €
Min 4	Pommes de terre rissolées	Por	1,50 €
Min 4	Pommes sarladaises	Por	3,10 €
Min 4	Purée de pommes de terre (nature, olives, échalote)	Por	1,50 €
Min 4	Rösti	Por	2,80 €

Riz

Min 4	Riz aux champignons	Por	1,90 €
Min 4	Riz aux herbes	Por	1,50 €
Min 4	Riz Basmati	Por	1,50 €
Min 4	Riz Pilaf	Por	1,50 €

DESSERTS

DESSERTS

Chaud

Min 4	Banane rôtie dans sa peau, glace et sauce chocolat	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Blinis au chocolat, caviar de pomme aux mendiants, sauce caramel à la fleur de sel	<i>individuel</i>	Por	4,40 €
Min 4	Brioche perdue au chocolat, glace vanille	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Cannellonis de banane q l'orange, sauce au rhum	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Crème brûlée	<i>individuel</i>	Por	4,20 €
Min 4	Crème brûlée au pain d'épice et poire	<i>individuel</i>	Por	4,20 €
Min 4	Crème brûlée aux grains de cassis	<i>individuel</i>	Por	4,20 €
Min 4	Crème brûlée, mousse au chocolat et dés de poire	<i>individuel</i>	Por	4,20 €
Min 4	Crumble aux pommes et ananas, sauce caramel aux épices	<i>individuel</i>	Por	3,50 €
Min 5	Gratin de fruits rouges q la citronnelle	<i>individuel</i>	Por	4,20 €

Froid

Min 4	Cake au chocolat caraïbe et glace au vin de Banyuls	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Crème caramel		Por	2,50 € 13,80 €
Min 4	Croquant q la mousse au chocolat, sauce vanille	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Moelleux d'amandes q l'ananas, coulis exotique, glace noix de coco	<i>individuel</i>	Por	4,40 €
Min 4	Œuf q la neige sur un croustillant d'amandes	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Profiteroles, sauce chocolat (5x)		Por	5,30 €
Min 4	Sabayon au Marsala		Por	3,50 €

Buffet, assiette

Min 15	Buffet choix de desserts		Por	7,60 € 10,80 €
Min 4	Assiette de desserts: Gâteau, tartelette, salade de fruits, glace		Por	5,80 €
Min 15	High tea, mini sandwiches, scones, muffins etc		Por	6,00 € 10,00 €

Mousses

Min 1 Lt	Aux fruits, noix, noisettes, pistaches, miel, chocolat		Lt	10,60 €
----------	--	--	----	---------

Fruits

Min 4	Ananas q la vanille et rhum		Por	2,70 €
Min 4	Ananas caramélisé q la mousse de nougat, coulis de fraises	<i>individuel</i>	Por	4,60 €
Min 4	Brochette de fruits au coulis	<i>individuel</i>	Por	4,60 €
Min 4	Carpaccio de poires, glace vanille, crumble au chocolat		Por	4,00 €
Min 4	Croustillant de griottes au fromage blanc, coulis d'abricots	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Salade d'agrumes aux herbes aromatiques		Por	4,00 €
Min 4	Salade de fruits		Por	4,80 €
Min 4	Salade de fruits au Sauternes		Por	5,80 €
Min 4	Salade de fruits rouges, taboulé q l'orange		Por	5,00 €
Min 4	Salade de fruits, cannelloni au chocolat blanc		Por	4,30 €
Min 4	Salade d'oranges q la turque		Por	4,00 €
Min 6	Soupe de fraises, roulade au fruit de la passion		Por	4,90 €
Min 4	Tartelette croustillante aux fraises, crème au vinaigre balsamique <i>en saison</i>		Por	3,70 €

Verres

min 4	Ananas, crème au rhum biscuit coco		St	4,20 €
Min 5	Compote de framboises, mousse chocolat au lait biscuit		Por	4,00 €
Min 5	Compote de mangue, moelleux aux amandes, crème brûlée et coulis de framboises		Por	4,00 €
Min 5	Fraises au coulis d'abricots, speculoos, mousse chocolat blanc		Por	4,00 €
Min 5	Gelée au vin de Cadillac, mousse au chocolat, crème q l'orange		Por	4,60 €
Min 5	Mousse caramel pain d'épice, mousse chocolat, crème anglaise		Por	4,00 €
Min 5	Mousse champagne, fraises		Por	4,60 €
Min 4	Salade de fruits rouges et mousse nougat		St	4,20 €
Min 4	Salade d'oranges et mousse chocolat		St	4,20 €
Min 4	Tarte aux fraises déstructurée		St	4,20 €
Min 5	Tiramisu		Por	4,00 €



Glacés

Min 4	Arlettes croustillantes au chocolat, glace vanille		Por	4,00 €
Min 6	Contraste de chocolats, tartare de poires au cassis	<i>individuel</i>	Por	4,80 €
Min 4	Crème glacée à la Kriek, soupe tiède de griottes	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 6	Croquant aux sorbets	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Meringue avec glace vanille, coulis de framboises	<i>individuel</i>	Por	4,00 €
Min 4	Profiteroles, sauce chocolat(5x)		Por	5,30 €
Min 4	Soupe d'ananas, glace au rhum		Por	4,00 €
Min 4	Tasse expresso au café italien	<i>individuel</i>	Por	4,80 €
Min 4	Truffes glacées, coulis d'oranges		Por	4,00 €



GLACES ET SORBETS

Glaces

Min 1 Lt	Anis étoilé	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Café	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Caramel	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Cassata	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Chicorée	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Chocolat noir, lait, blanc	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Cuberdon	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Fraise	Lt	17,60 €
Min 1 Lt	Framboise	Lt	17,60 €
Min 1 Lt	Gianduja et mendiants	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Gingembre-	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Kriek	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Lait d'amandes	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Mascarpone	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Miel	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Noix	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Noix de coco	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Nougat	Lt	16,80 €
Min 1 Lt	Orange	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Pain d'épices	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Pistache	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Rhum raisins	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Safran et zestes de citron	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Sirop d'érable et pignons	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Spéculoos	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Thé au jasmin	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Thé Earl Gray	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Thé vert	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Truffe	Lt	26,40 €
Min 1 Lt	Vanille à la gousse bourbon	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Vanille feuille de menthe	Lt	14,00 €
Min 1 Lt	Vin de Banyuls	Lt	16,80 €
Min 1 Lt	Vinaigre balsamique	Lt	14,00 €

Faite maison au lait entier et crème fraîche

Sorbets

Min 1 Lt	Abricot	Lt	16,80 €
Min 1 Lt	Ananas	Lt	16,80 €
Min 1 Lt	Cassis	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Chocolat	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Citron	Lt	13,80 €
Min 1 Lt	Citron basilic	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Citron thym	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Citron vert	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	figue	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Fraise	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Fraise des bois	Lt	20,70 €
Min 1 Lt	Framboise	Lt	19,20 €
Min 1 Lt	Fruits des bois	Lt	20,00 €
Min 1 Lt	Litchi	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Mangue	Lt	15,80 €

Min 1 Lt	Mojito	Lt	19,90 €
Min 1 Lt	Orange	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Orange banane	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Orange estragon	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Passion	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Tiramisu	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Vin méthode champenoise	Lt	19,90 €

PÂTISSERIES

GATEAUX GLACES

130 ml par portion

CHOCOCO

Min 8	Glace coco, sorbet cacao, feuilles de chocolat,	R/B	Por	3,50 €
-------	---	-----	-----	--------

CONTRAST

Min 8	Glace chocolat, glace framboise, meringue,	R/B	Por	3,50 €
-------	--	-----	-----	--------

DIABOLO

Min 8	Glace vanille q la feuille de menthe, sorbet fraise	R/B	Por	3,50 €
-------	---	-----	-----	--------

DIJONNAISE

Min 8	Glace vanille, café ou chocolat, meringue	R/B	Por	3,50 €
-------	---	-----	-----	--------

ESPANA

Min 8	Glace au lait d'amande, sorbet orange, meringue	R/B	Por	3,50 €
-------	---	-----	-----	--------

GABRIELLE

Min 8	Glace caramel et sorbet fruits des bois, meringue	R/B	Por	3,50 €
-------	---	-----	-----	--------

MACCADAMIA

Min 8	Glace vanille et caramel, noix de pecan caramélisées	R/B	Por	3,50 €
-------	--	-----	-----	--------

MAYA

Min 8	Glace miel et sorbet citron, meringue	R/B	Por	3,50 €
-------	---------------------------------------	-----	-----	--------

MIDI

Min 8	Sorbet abricot et sorbet cassis macaron	R/B	Por	3,50 €
-------	---	-----	-----	--------

NOUGAT GLACE

Min 8	et son coulis de framboises	B	Por	3,70 €
-------	-----------------------------	---	-----	--------

Min 8	Sorbet fraise et glace au vinaigre balsamique	R/B	Por	3,70 €
-------	---	-----	-----	--------

NUIT St-GEORGES

Min 8	Glace au nougat, sorbet cassis, meringue	R/B	Por	3,50 €
-------	--	-----	-----	--------

ROUTE des EPICES

Min 8	Glace pain d'épices, sorbet abricot, pain d'épices	R/B	Por	3,50 €
-------	--	-----	-----	--------

SICILIA

Min 8	Glace vanille aux pistaches, glace fraise, macaron	R/B	Por	3,50 €
-------	--	-----	-----	--------

SPECULOOS

Min 8	Glace spéculoos, décor de chocolat au lait	R/B	Por	3,50 €
-------	--	-----	-----	--------

TCHOCAS

Min 8	Glace vanille aux pistaches, glace chocolat	R/B	Por	3,50 €
-------	---	-----	-----	--------

VALENCIA

Min 8	Glace orange et fines feuilles de chocolat	R/B	Por	3,50 €
-------	--	-----	-----	--------



GATEAUX CHOCOLAT

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

PAGODE

Min 8 Biscuit amandes, crème chocolat au jasmin, litchis C Por 3,20 €

COUMAROU

Min 8 Biscuit chocolat, crème chocolat Grenade, crème brulée à la fève de tonka C Por 3,20 €

BOLERO

Min 10 Brownie chocolat, crème chocolat au lait, mousse chocolat noir C Por 3,20 €

BOURBON

Min 8 Biscuit amandes croustillant au gruë de cacao, crémeux vanille, mousse au chocolat noir, C Por 3,20 €

CAPUCCINO

Min 10 Génoise café, crème chocolat amer, crème brulée café, sirop café R corsé. Por 3,20 €

CHARLOTTE EXTRA NOIR

Min 8 Biscuit cuillère au gruë de cacao, mousse chocolat extra noir, noix de pecan, R Por 3,20 €

FEUILLANTINE PRALINE

Min 8 Cake chocolat, chocolat croustillant, crème pralinée café C Por 3,20 €

FEUILLE D'AUTOMNE

Min 8 Meringue aux amandes, mousse chocolat amer. C Por 3,20 €

FLEUR DE SEL

Min 8 Biscuit chocolat et caramel, mousse chocolat noir crémeux caramel au beurre salé C Por 3,20 €

FORET NOIRE

Min 8 Biscuit chocolat, crème chocolat, chantilly, cerises. R Por 3,20 €

ISTAMBOUL

Min 8 Biscuit chocolat aux éclats de pistaches, crème brulée aux pistaches, crème chocolat C Por 3,20 €

MARGOT

Min 8 Biscuit chocolat, mousse chocolat et nougat, confiture de cerises CR Por 3,20 €

Min 8 Crème chocolat nougat, cerises C Por 3,20 €

MARQUISE AU CHOCOLAT

Min 8 Génoise au chocolat, mousse légère au chocolat. C Por 3,20 €

MARRON

Min 8 Biscuit, crème chocolat noir et au lait, brisures de marrons B Por 3,20 €

ORANGETTE

Min 8 Biscuit chocolat, crème au chocolat, crème brulée à l'orange. C Por 3,20 €

PETIT BEURRE

Min 8 Crème Petit Beurre, mousse chocolat, biscuit Petit Beurre C Por 3,20 €

SACHER TORTE

Min 10 Biscuit chocolat, confiture abricot R Por 3,20 €

VIENNA

Min 8 Biscuit amandes, mousse chocolat, crémeux aux abricots CRB Por 3,20 €

VIOLETTE

Min 8 Mousse chocolat parfumée à la violette, biscuit au cassis C Por 3,20 €



GATEAUX AUX FRUITS

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

Feuilletés

Min 5 feuilleté aux fraises. *individuel* St 4,60 €

CAPE

Min 8 Génoise, crème cassis, crémeux aux poires. C Por 3,20 €

CARRE PIEMONTAIS

Min 8 Dacquoise aux noisettes, confiture d'oranges, gianduja C Por 3,20 €

5 O'CLOCK

Min 8 Biscuit citron, mousse au thé Earl Grey, marmelade d'orange C Por 3,20 €

FLAMBE COINTREAU

Min 8 Biscuit amandes imbibé au Cointreau, crème à l'orange, meringue flambée R Por 3,20 €

LIMONCELLO

Min 8 Biscuit aux amandes, crème mascarpone aux zestes de citron, framboises R Por 3,50 €

LINGOT

Min 8 Génoise, crème à la vanille, framboises, meringue flambée C Por 3,20 €

MARIUS

Min 8 Biscuit aux oranges confites, gelée d'abricots et de fraises, mousse à la badiane. C Por 3,20 €

MEDITERRANEE

Min 8 Génoise, crème aux fruits de la passion, gelée aux fraises C Por 3,20 €

MYRTILLIER

Min 8 Génoise aux amandes, crème vanille, myrtilles, fruits rouges. C Por 3,20 €

NUIT DE CHINE

Min 10 Biscuit, mousse aux litchis garnie de mures C/R Por 3,20 €

PAVLOVA

min 4 Meringue, crème tiramisu citron, Fruits rouges 3,20 € 4,20 €

PLAISIR

Min 8 Biscuit aux amandes, mousse au fruit de la passion, compote de fruits rouges RB Por 3,20 €

POIRES ROUGES

Min 8 Biscuits moelleux aux amandes, crème aux poires, poires au jus de groseilles C Por 3,20 €

PROVENCE

Min 8 Biscuit noisette et miel, crème calisson aux abricots séchés, gelée de pêches de vigne C Por 3,20 €

ROSALIE

New Min 8 Biscuit aux amandes, mousse babelutte et mousse fraise R Por 3,20 €

SORRENTO

Min 5 Mousse au citron, garnis de framboises Por 3,20 €

TARTINE AUX FRAMBOISES

Min 8 Biscuit misérable, crème vanille et framboises C Por 3,60 €

TIRAMISU

Min 8 Biscuit aux amandes, crème mascarpone, café et Amaretto C Por 3,20 €

VELOURS

Min 8 Biscuit tendre aux amandes et framboises, mousse aux abricots C Por 3,20 €

YIN-YANG

Min 8 Biscuit aux amandes, mousse au thé vert, crème au yuzu CR Por 3,20 €

MATCHA

Min 8 Biscuit aux amandes, mousse au thé vert et framboises CR Por 3,20 €



TARTES

Prix pour la taille 5/6p 22cm. Existe de 20 à 28cm

Divers

Min 1	New Yorker cheesecake	St	14,50 €
Min 1	Tarte au fromage blanc et spéculoos	St	14,50 €
Min 1	Tarte au riz à la crème	St	13,00 €
Min 1	Tarte meringuée au citron	St	14,50 €
New Min 1	Tarte tropézienne à la fleur d'orangé	St	14,50 €

Aux pommes

Min 1	Tarte aux pommes Calvados	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux pommes et noix	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux pommes raisins sec et pignon	St	16,00 €
Min 1	Tarte Tatin	St	14,50 €

Aux fruits cuits

Min 1	Au poires et mousse caramel salé	St	16,20 €
Min 1	Cheese-cake aux framboises	St	14,50 €
Min 1	Clafoutis aux cerises	St	12,10 €
Min 1	Tarte à la marmelade d'orange et ganache chocolat	St	14,50 €
Min 1	Tarte à la rhubarbe	St	13,00 €
Min 1	Tarte alsacienne aux griottes	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux ananas et coco	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux groseilles rouges et noisettes	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux mirabelles	<i>En saison</i> St	15,00 €
Min 1	Tarte aux myrtilles	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux oranges et amandes	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux prunes et gingembre	<i>En saison</i> St	14,00 €
Min 1	Tarte Bourdaloue aux poires	St	14,50 €
Min 1	Tarte caramélisée aux abricots	St	14,50 €
Min 1	Tatin de mangues	St	16,20 €

Aux fruits frais

Min 1	Biscuit pistache aux fruits d'été et citron	St	17,60 €
Min 1	Tarte à la crème d'amandes et limon, fraises et framboises,	St	17,60 €
Min 1	Tarte à la crème de pistache aux figues	<i>En saison</i> St	14,50 €
Min 1	Tarte aux fraises et crème brûlée passion	St	16,10 €
Min 1	Tarte aux fraises et mangues	St	14,50 €
Min 1	Tarte aux framboises et crème d'amandes	St	17,60 €
Min 1	Tarte aux fruits frais, pâte sablée ou feuilletée	St	15,90 €
Min 1	Tarte aux kiwis crème coco	St	12,00 €

Au chocolat

Min 1	Tarte au chocolat et biscuit pistaches	St	13,00 €
Min 1	Tarte au chocolat et caramel	St	13,00 €
Min 1	Tarte au chocolat et cassis	St	13,00 €
Min 1	Tarte au riz à la ganache chocolat	St	14,50 €
Min 1	Tarte feuilletée à la ganache fruitée	St	14,50 €

Cake

Min 1	Chocolat, orange, pomme, framboises, citron, gingembre	750 gr	St	9,00 €
	Carrot, Chocolat et abricots, Anglais, vanille, vanille en et pépites de chocolat			
	Mini cakes blz. 4			

