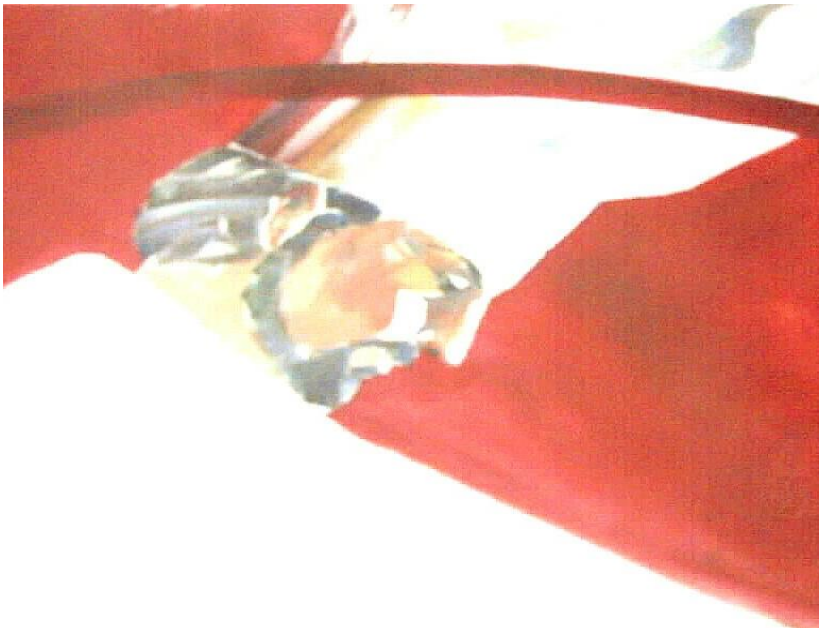
Fr septembre 2024

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***

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.

Personnel pour le service, et boissons sont aussi disponible.

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 hebdomadaires. https://www.reclips-webshop.be/de-suggesties
Inscrivez-vous sur le site à notre newsletter
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

Menu sans gluten ou sans lactose ne pose pas de problèmes.

- **Côté douceurs**

Les glaces et sorbet

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, noix de pécan, thé matcha……

- **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 aanvraag

Sommaire

Réceptions

- Amuse-bouche froids 1
- Bouchées chaudes 3
- Mignardises 5
- Sandwichs et pains surprises 7

Buffets et walking dinner

- Tapas 9
- Suggestions de buffets 10
- Suggestions de walking dinner 12
- Buffet froid 14

Entrées

- Potages 16
- Foie gras 17
- Entrées froides 17
- Entrées chaudes 20

Quiches 21

Plats de résistance

- Viandes 23
- Volailles & couscous 24
- Poissons 26
- Crustacés 27
- Gibiers 28
- Garnitures 29

Desserts

- Desserts 30
- Glaces et sorbets 31
- Gâteaux glacés 33
- Gâteaux au chocolat 34
- Gâteaux aux fruits 35
- Tartes 36
- Cakes 36- 5

RECEPTION RECEPTIE

BOUCHEES FROIDES

Voir pains surprise

Brochettes

Min 15	Magret fumé et mangue	1,70 €
Min 15	Saumon fumé et mini-maïs	1,90 €
Min 15	Scampi & ananas à la coriandre	1,70 €
Min 15	Thon mariné et tomate séchée	1,80 €
Min 15	Tomate, mozzarella, basilic	1,70 €

Canapés moelleux

Min 15	Anguille fumée et betterave	1,60 €
Min 15	Crevettes	1,60 €
Min 15	Magret fumé	1,60 €
Min 15	Mousse de foie gras et raisins secs	1,80 €
Min 15	Pâté de canard	1,60 €
Min 15	Salade de poivrons et olives	1,60 €
Min 15	Saumon fumé, aneth	1,60 €

Crêpes roulées.

Min 15	Crabe	1,60 €
Min 15	Roquefort	1,60 €

Cuillères

Min 5	Canard fumé et mangue	1,70 €
Min 5	Foie gras	1,70 €
Min 5	Gazpacho crevettes	1,70 €
Min 5	Nouilles au crabe	1,70 €
Min 5	Saumon au agrumes	1,70 €
Min 5	Scampi concombre	1,70 €
Min 5	St-Jacques aux herbes	1,70 €

Divers

Min 15	Abricot séché au fromage de chèvre	1,60 €
Min 15	Bottillon d'haricots verts au magret fumé	1,80 €
Min 15	Bressaola et parmesan	1,60 €
Min 15	Champignon farci au chèvre	1,60 €
Min 15	Figue séchée et jambon italien	1,60 €
Min 15	Fromage de chèvre et courgettes	1,60 €
Min 15	Nem au poulet	1,80 €
Min 15	Petite tulipe au crabe et citron vert	1,80 €
Min 15	Pruneau à la mousse de canard	1,60 €
Min 15	Rouleau de nori au tartare de saumon	1,80 €
Min 15	Suprême de poulet au foie gras	2,00 €

Eclairs

Min 10	Fromage ciboulette	1,70 €
Min 10	Saumon fumé	1,70 €
Min 10	Tomate séchée et parme	1,70 €

Frittatas

Min 15	Poivrons	1,60 €
Min 15	saumon fumé	1,60 €

Mini-blinis

Min 15	Saumon fumé et aneth	1,70 €
Min 15	Fromage et radis	1,70 €
Min 15	Œufs de truite	1,70 €

Oeufs

Min 15	Crème de curry	1,25 €
Min 15	Crevettes sauce au Xérès	1,80 €
Min 15	Mousse de cressonnette	1,40 €

Sandwich roulé

Min 15	Fromage à la ciboulette	1,60 €
Min 15	Fromage bleu aux noix	1,60 €
Min 15	Magret fumé	1,80 €
Min 15	Saumon fumé	1,80 €

Sushi

Min 20	Mini sushi en cuillère saumon, thon, crevette, concombre	1,70 €

Tomates cerises

Min 15	Au thon	1,60 €
Min 15	Aux crevettes grises	1,60 €

Tartelettes.

Min 15	Fromage et lardons	1,70 €
Min 15	Mozzarella, tomates, olives	1,70 €
Min 15	Poulet curry et pomme	1,70 €
Min 15	Saumon frais	1,70 €
Min 15	Scampi	1,70 €
Min 15	Tartare de saumon	1,70 €

Verrines

1er prix 30 gr 2ème 45gr		*30 gr*	*45gr*
Min 10	Artichaut et viande séchée	1,90 €	2,20 €
Min 10	Cocktail de crabe	1,90 €	2,20 €
Min 10	Concombre et saumon fumé	1,90 €	2,20 €
Min 10	Mousse au foie gras, abricots au Porto	1,90 €	2,20 €
Min 10	Mousse de céleri au magret fumé	1,90 €	2,20 €
Min 10	Mousse de tomates séchées, jambon de Parme	1,90 €	2,20 €
Min 10	Saumon mariné à l'huile de truffes	1,90 €	2,20 €
Min 10	-Jacques à la tartufata	1,90 €	2,20 €
Min 10	Taboulé aux crevettes	1,90 €	2,20 €
Min 10	Tartare de thon au wasabi	2,20 €	3,20 €

Pain surprise, de 32 à 96 tartinettes en triangles de 5.5 cm Voir page 8

BOUCHEES CHAUDES

Divers

Min 15	Aile de poulet grillées au curry	1.30 €
Min 15	Beignet de courgette	1.20 €
Min 15	Boulette de viande à l'orientale	1,70 €
Min 15	Bouregh à la viande	1,70 €
Min 15	Brochette de poulet au citron	1,25 €
Min 15	Champignon à l'aubergine	1,60 €
Min 15	Fallafel	1.10 €
Min 15	Filo au fêta et épinards	1,60 €
Min 15	Le pain grillé au cheer	1,30 €
Min 15	Pizza	1,30 €
Min 15	Quiche Lorraine ou légumes	1,30 €
Min 15	Scampi mariné au soja	1,60 €
Min 15	Tartelette tomates et courgettes	1,40 €

Bouchées

Min 15	Crevettes ou ris de veau ou saumon fumé	1,60 €
Min 15	Epinards ou curry ou champignons	1,40 €

Crostini

Min 15	Tomate et mozzarelle	1,40 €

Mini-loempia

Min 15	Poulet ou légumes	1,60 €

Mini-pains

Min 15	Saucisse	1,25 €
Min 15	Saumon-épinards	1,60 €

Plateaux d'amuse-bouche froids

Anjou 40 pièces 66.00 €

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 66.00 €

Abricot séché au chèvre, magret fumé et mangue, carpaccio de bœuf,
Blinis aux œufs de truite, roulade de pain au saumon fumé.

Bordeaux 40 pièces 66.00 €

Canapé aux crevettes, tomate et mozzarelle, Rouleau de tartare de saumon**.**
Mousse de foie gras, tartelette au saumon,

Bourgogne 36 pièces 42,00 €

Canapés tendres garnis (6 garnitures)

Saké 20 cuillères 36.00 €

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

Champagne 20 cuillères 36.00 €

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

Plateaux de verrines

St- Emillion 24 verrines 30 gr 50 € 45 gr 55,00 €

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

Rioja *24 verrines 30 gr 46 € 45 gr 51,00 €*

Avocat et poivron au citron vert, jambon serrano et melon
Caviar d'aubergines et scampi, chorizo aux lentilles.

Latina *24 verrines 30 gr 46 € 45 gr 51,00 €*

Artichaut et jambon de Parme, mousse de tomates et bressaola,
salade de mozzarelle, courgette et scampi

MIGNARDISES

Cupcakes

Min 24	chocolat,fraise, orange,citron		1.00 €

Biscuits

Min 250 gr	Biscuits moelleux aux amandes	Kg	33,20 €
Min 250 gr	Congolais moelleux	Kg	33,20 €
Min 250 gr	Dentelle à l'orange	kg	36,50 €
Min 250 gr	Marquisette 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	1,20 €
	Min 20	crêpe chocolat orange	1,00 €
	Min 10	Cuvette au caramel salé	1,20 €
	Min 10	Financier Passion ou gianduja	1,20 €
	Min 15	Mini cheese cake 4 cm	1,20 €
New	Min 10	Mini tropézienne	1,20 €
	Min 10	Mini-mousse sur sablé breton (3,5 cm) fraises, citron vert, chocolat	1,20 €
	Min 20	Misérable, javanais	1,20 €
	Min 10	Profiterole au chocolat ou fraise	1,20 €

Tartelettes 4,5 cm

>25 -10%

New	Min 10	Griottes cuberdon	1,20 €
	Min 10	Abricot praliné	1,20 €
	Min 10	Fraises et menthe En saison	1,20 €
	Min 10	Framboises et thé vert	1,30 €
	Min 10	Aux pommes	1,20 €
	Min 10	Chocolat crouillant	1,20 €
	Min 10	Citron et nougatine	1,20 €
	Min 10	Myrtilles	1,20 €

Macarons

Min 16	Macarons fourrés	1,00 €

Mini-scones

Min 25	Lemon curd, orange marmalade, chocolate	*4 cm*	0,90 €

Muffin

Min 24	Raisins, canneberges, chocolat, framboise	0,80 €

Verrines

1er prix 30 gr 2ème 45gr

Min10	Crème brulée au fruit de la passion	1,60 €	1,80 €
Min10	Crème caramel	1,60 €	1,80 €
Min 10	Mousse au chocolat et griottes	1,60 €	1,80 €
Min10	Mousse nougat et cassis	1,60 €	1,80 €
Min10	Mousse thé vert et framboises	1,60 €	1,80 €
Min 10	Salade de fruits rouges	1,60 €	1,80 €
Min10	Salade de mangue au gingembre	1,60 €	1,80 €
Min10	Tartare de poire au cassis	1,60 €	1,80 €
Min10	Tiramisu spéculoos	1,60 €	1,80 €

Fruits

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

Cakes

Min 25	Cannelé de bordeaux	St	0,75 €
Min 16	Mini cake, Anglais, orange, chocolat, noix	St	0,75 €
Min 24	Financier	St	0.75 €

Plateau de mignardises

Verrines

Yquem — 24 verrines — 40.00 €

Mousse nougat et myrtilles, Mangue et gingembre,

Salade de fruits , mousse au chocolat

Patisseries

Banyuls — 40 pièces — 48,50 €

Petits gâteaux (4 cm)

Jurançon — 28 pièces — 35.00 €

Tartelettes (4,5 cm)

Sauterne

Mini cakes — 35 stuks — 20,00 €

New York

Muffins 35 gr — 24 stuks — 24.00 €

Paris

Macarons 6 parfums — 24-36-48 pièces — 1.00 € pièce

Antwerpen

Mini vienoisserie 40gr — Minimum 30 pièces — 1.00€ pièce

Pecan, canelle, crème vanille, framboise, pomme.

Breakfast

Mini croissants, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins — minimum 30 pièces — 0,75 € par pièce

PAINS & SANDWICHES

Pain surprise, de 32 à 96 tartinettes triangulaires de 5,5 cm

32 tartinettes 32 € - 48 x 45.00 € - 64 x 59.00 € - 80 x 70.00 € - 96 tartinettes 85.00 €

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

Ou à la carte

Min 16	Chèvre frais aux câpres
Min 16	Foie gras supplément 8 €/ 16 tartinettes
Min 16	Fromage aux noix
Min 16	Fromage fines herbes
Min 16	Gouda
Min 16	Jambon
Min 16	Jambon de Parme Supplément 4 € / 16 tartinettes
Min 16	Pâté
Min 16	Rillettes de truite fumée
Min 16	Salade de thon
Min 16	Saumon fumé Supplément 4 € / 16 tartinettes
Min 16	Tapenade

Mini sandwichs et petits pains *Minimum 5 par sorte* Sur Plateaux

Fermés + 15 cents

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

▪

Plateaux de mini sandwichs ou petits pains ouverts (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 sandwichs ou petits pains fermés. 25 pièces au minimum 1.80€

Saumon fumé, charcuterie, fromages, salades

Petit déjeuner *25 pièces au minimum* *Par pièce 1.75€*

- Saumon fumé, Gouda, fromage blanc, jambon

Plateau de rouleaux de pain suédois au minimum 32 tunnbrod 6 cm) Par pièce 1,35 €

Saumon fumé, mousse de canard, Fromage aux fines herbes, rillettes de truite fumée

Sandwiches Club. 2 triangles au minimum 3x 2 triangles par garniture Par 2 pièces 6.00 €

- 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 4.50 €
Pastrami, cornichon	par pièce 4.50 €
Saumon fumé, concombre	par pièce 5.50 €
Chester et bacon, salade	par pièce 4.50 €

Plateau au minimum 24 mini pita (6cm) Par pièce 1.45 €

Garnitures végétariennes du Moyen Orient

Plateau au minimum 25 mini ciabattas Par pièce 1.85€

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

Buffet de tapas minimum 8 portions par variété
Tapas comme amuses bouches 15 portions par variété froids 1.60 € et chauds 1.85 €

TAPAS FROIDES 3,50 € 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 4.00 € 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 €
- Mousse turron, tarte aux amandes, Crème catalone

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 20.50 € pp

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

First 22.00 € 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

Quality 23.00 € 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 Business 26,00 €

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 mozzarelle

Belgique 27,00 € 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 kriek
- Salade liégeoise

Office 24,00 €

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
Salade de haricots vert au parmesan

Buffet Roma 25,00 €

½ tomate aux scampis
Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron
Salade mozzarelle 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

Buffet Maghreb 27,50 € + pitas

Falafels
Houmous
Salade de carottes au cumin
Courgettes grillées
Salade de tomates cerises au zaatar
Caviar d'aubergines
Chakchouka
Chaud
Tagine de poulet aux olives et abricots

Buffet du terroir 36.50 €

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 kriek
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 36,50 €

Gaspacho
Taboulé
Poulet mariné au citron et persil
Salade de tomates et mozzarelle
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

Italia 29.50 € sans plats chauds

37.00 € 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 mozzarelle

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

Plats chauds (livrés froids)

Cannellonis à la ricotta et épinards
Lasagne bolognaise

3 desserts: tarte aux amandes, tiramisu, zuppa inglese
ou 4 mini-desserts

Breughel 28.75 €

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

Shanghai 37.50 €

Salade de canard mariné au soja
Salade de bœuf à la Thaï
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

Sevilla 33,00 €

Plats froids

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

Plats chauds (livrés froids)

Paella

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

Français 47.00 €

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

Campagnard 32.00 €

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 4 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 des verres ou ramequin en porcelaine. O,60 € de garantie par dégustation.
Nous vous conseillons de choisir de 5 à 7 dégustations, plus éventuellement fromages ou 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.

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

Expresso de tomates aux crevettes grises	2,30 €
Tasse de crème de concombre aux écrevisses	2,30 €
Tartare de bœuf	2,60 €
Pâté d'Ardenne, salade	2,80 €
Houmous, émincés de poulet	3,00 €
Salade de champignons et parmesan	3,00 €
Salade orientale de tomates et poivrons	3,00 €
Pâté de canard et confiture d'oignons	3,60 €
Jambon Italien et sa garniture	3,90 €
Salade de concombre à la truite fumée	3,90 €
Salade de magret fumé et mangue	4,00 €
Taboulé aux crevettes roses	4,00 €
Magret de canard à la sauce soja	4,10 €
Salade César au magret fumé	4,20 €
Cheviche de bar au fenouil au citron	4,40 €
Carpaccio au parmesan	4,40 €
Salade de chèvre à la vinaigrette au miel	4,50 €
Tartare de saumon aux légumes croquants	4,50 €
Mousse de foie gras à la gelée de champagne	4,70 €
Saumon mariné aux zestes d'agrumes	4,70 €
Gaspacho de petits pois et chèvre frais	4,25 €
Salade de concombre au poulet tandoori	4,70 €
Salade danoise aux poissons fumés	4,80 €
Mousse d'anguille fumé, salade de betterave	4,80 €
Salade de scampis bali	4,90 €
Caviar d' aubergine aux scampi	4,90 €
Cocktail de scampi	5,00 €
Salade italienne aux filets de caille grillés	5,00 €
Salade de concombre au raifort et saumon fumé	5,00 €
Salade de crevettes grises	5,00 €
Mousse d'asperges au saumon fumé	5,30 €
Tartare de thon rouge à la crème aigre et raifort	5,50 €
Filet d'agneau et ratatouille	5,90 €
Rillettes de langoustine	6,50 €
Salade russe aux goujonnettes de sole, sauce gribiche	6,50 €
Salade au foie gras	6,50 €
Salade de noix de St-Jacques aux witloofs et parmesan	6,50 €
Salade de homard et noix de St-Jacques au fenouil	7,50 €
Salade de homard et pommes au curry	7,50 €

Walking Dinner

Choix de dégustations chaudes

Ces suggestions nécessitent du personnel et un four à air pulsé..
Nous vous conseillons de choisir par exemple 4 froides et 3 chaudes dégustations
Il est toujours possible de compléter avec des plats froids (voir la liste ci-contre).
Nos prix comprennent la vaisselle, le couvert.
Verres ou ramequin en porcelaine. 1,00 € de garantie par dégustation

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

Potage au choix	2,20 €
Cannelloni ricotta et épinards	3,00 €
Pâtes aux cèpes	3,30 €
Ravioli au foie gras	4,00 €
Emincé de volaille, sauce douce au curry	4,50 €
Emincé de volaille à la crème de citron	4,50 €
Tagine au poulet, abricots et olive	4,50 €
Filet de pintadeau au vinaigre de Xeres	4,75 €
Filet de caille au safran et basilic	5,00 €
Paella	5,00 €
Rouget et aubergines frites	5,00 €
Scampi au curry	5,00 €
Scampi à la sauce aux haricots noirs	5,00 €
Filet de pintadeau aux morilles	5,25 €
Filet de St Pierre aux petits légumes	5,25 €
Filet de St Pierre aux witloofs	5,25 €
Filet d'agneau à la crème d'estragon	5,50 €
Filet d'agneau au miel et herbes de Provence	5,50 €
Osso bucco	5,50 €
Filet de saumon à l'oseille	5,50 €
Filet de saumon aux lardons et ciboulette	5,50 €
Gigot d'agneau à la cuillère	5,80 €
Magret de canette aux 4 poivres et vinaigre balsamique	6,00 €
Magret de canette à l'orange	6,00 €
Magret de canette aux épices chinoises	6,00 €
Filet de veau au Marsala	6,00 €
Filet de veau à la moutarde de Meaux	6,00 €
Filet de sole à l'Ostendaise	6,60 €
Filet de sole au bouillon d'herbes	6,50 €
Cabillaud, sauce thaï au citron vert	6,30 €
Ris de veau aux cerises et porto	7,00 €
Ris de veau à la normande	7,00 €

Desserts

~ Plateau de fromages accompagnés de toasts
6,50 €
~ Voir desserts et pâtisserie page 32
~ Voir mini-desserts page 6
~ Voir desserts glacés page 35

BUFFETS

BUFFET FROID

Oeufs

Min 10	Crème de curry	Por	1,20 €
Min 10	Crevettes sauce au xérès	Por	1,60 €
Min 10	Mousse de cressonnette	Por	1,20 €

Sushi

Min 10	Saumon, thon, crevette, concombre,	Por	1,60 €

Volailles

Min 10	Brochette de poulet au citron et persil	Por	3,80 €
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	Médaillon de foie gras	Por	6,00 €
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	4,00 €

Salades min 1 kg

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	2,50 €
Min 10	Bœuf mariné aux petits légumes et vinaigre de Xérès	Por	5,00 €
Min 10	Carpaccio de bœuf et parmesan	Por	5,00 €
Min 10	Eventail de filet de Charolais au poivre	Por	6,40 €
Min 10	Eventail de filet de veau à la moutarde	Por	6,40 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, garniture italienne	Por	6,80 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, ratatouille froide	Por	6,80 €
Min 10	Filet de porc grillé, garniture de fruits	Por	5,80 €

Crustacés

Min 10	Bavarois de ciboulette aux scampi	Por	4,50 €
Min 10	Brochette de scampi au basilic	Por	4,50 €
Min 10	Demi-tomate aux écrevisses au basilic	Por	4,50 €
Min 10	Demi-tomate crevettes	Por	4,00 €
Min 10	Rillettes d'écrevisses, coulis de concombres	Por	4,40 €
Min 10	Tomate à la mousse de crevettes	Por	3,10 €

Poissons.

Min 10	Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé	Por	4,00 €
Min	Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron	kg	75,30 €
Min 10	Filet de saumon grillé en persillade	Por	4,00 €
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	3,80 €

Légumes

Min 10	Bavarois de tomate au basilic	St	3,50 €
Min	Caviar d'aubergines	kg	24,00 €
Min 10	Fond d'artichaut au saumon fumé	St	5,30 €
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	Lt	12,00 €
Min 3 Lt	Bisque de homard	Lt	15,60 €
Min 3 Lt	Bouillon de langoustines aux champignons	Lt	15,60 €
Min 3 Lt	Brocoli	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Carotte à la coriandre	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Cerfeuil	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Champignons des bois	Lt	8,60 €
Min 3 Lt	Concombre	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Crème d'asperges vertes à l'oseille	Lt	12,30 €
Min 3 Lt	Crème de courgettes au basilic	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Crème de St-Jacques aux champignons	Lt	15,60 €
Min 3 Lt	Crème de witloofs aux crevettes grises	Lt	16,50 €
Min 3 Lt	Curry	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Harira, bouillon de tomates aux ris de veau	Lt	16,50 €
Min 3 Lt	Laitue	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Minestrone à la milanaise	Lt	7,60 €
Min 1 Lt	Minestrone de homard	Lt	24,90 €
Min 3 Lt	Morilles et foie gras	Lt	19,40 €
Min 3 Lt	Moules au safran	Lt	8,50 €
Min 3 Lt	Oignon gratiné	Lt	7,60 €
Min 3 Lt	Oxtail de biche aux ravioles de foie gras	Lt	16,50 €
Min 3 Lt	Poireaux	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Pois et cresson, saucisse à l'ail	Lt	7,00 €
Min 3 Lt	Soupe de grenouilles à la laitue	Lt	19,40 €
Min 3 Lt	Soupe de pois frais au curry	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Tomate au mascarpone et basilic	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Tomate au poivre vert	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Velouté de mâche aux girolles	Lt	8,60 €
Min 3 Lt	Velouté de mâche et avocat au saumon fumé	Lt	15,60 €
Min 3 Lt	Velouté de pois cassés et ses feuilletés aux lardons	Lt	8,50 €
Min 3 Lt	Velouté de witloofs au crabe	Lt	15,60 €
Min 3 Lt	Waterzooi	Lt	6,80 €
Min 3 Lt	Witloof	Lt	6,80 €

Froid

Min 3 Lt	Concombre et crevettes	Lt	11,00 €
Min 3 Lt	Cresson et écrevisses	Lt	16,50 €
Min 3 Lt	Gaspacho	Lt	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

New	Min 5	Tartare de bœuf, foie gras et brioche	Por	13,80 €
	Min 8	Marbré de homard et foie gras salade à l'huile de pistache	Por	13,70 €
	Min 5	Médaillon 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 chocorange	Por	13,80 €

Bloc

Min 5	Confiture d'oignons	Por	0.60 €
Min 300gr	Foie gras de canard mi-cuit	Kg	135,00
Min 400gr	Foie gras d'oie mi- cuit	kg	170,00
Min 4	Gelée au porto, Sauternes, kriek	Por	0,80 €
Min4	Chutney ananas tandoori	Por	1,00 €

ENTREES FROIDES *Voir les terrines dans buffet froid*

Volailles

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	11,60 €
	Min 4	Salade d'asperges et fenouil aux crevettes grises	Por	11,60 €
	Min 4	Salade de concombres au poulet tandoori	Por	10,60 €
	Min 4	Salade de concombres aux scampi, sauce au curry	Por	11,60 €
	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 scampis et asperges à la parmesane	Por	11,60 €
	Min 4	Salade de scampi et magret fumé, vinaigrette au thym	Por	11,60 €
	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, trévise, 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	9,60 €	
New	Min 4	Carpaccio de veau gremolata à l'orange	Por	10,60 €	
	Min 4	Carpaccio de veau sauce tonato	Por	10,60 €	
New	Min 4	Brochettes de magret fumé, chèvre et raisins	Por	10,60 €	
	Min 4	Gaspacho de melon, Pata negra, tuile de pain salade de champignons	Por	11,60 €	
	Min 4	Salade de bœuf à la thaï	Por	10,60 €	
New	Min 6	Nems de canard, sauce thaî	por	10,60 €	
New	Min 6	Gaspacho de petits pois, chèvre et magret fumé	Por	10,60 €	

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	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	31,20 €	35,20 €
	Min 4	Marbré de homard et foie gras, salade à l'huile de pistaches	Por	15,70 €	
	Min 4	Rillettes d'écrevisses à la crème de concombres	Por	11,80 €	
New	Min 4	Crêpes vietnamiennes aux scampis et champignons noirs	Por	15,20 €	
	Min 4	Rémoulade de scampi, pomme et céleri	Por	8,60 €	
	Min 4	Salade de coquilles St-Jacques, vinaigrette au citron vert	Por	15,50 €	
New	Min 4	Salade de scampis, sucrines 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	10,50 €	
New	Min 4	Tomate crevettes revisitée	Por	10,50 €	

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 €
New	Min 4	Carpaccio de thon, crème au 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	11,60 €
	Min 4	Gâteau de tartare de saumon aux légumes croquants	Por	11,60 €
	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 mozzarelle	Por	9,90 €
	Min 4	Rouleaux de tartare de saumon aux légumes chinois	Por	11,60 €
	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	11,60 €
	Min 4	Tartare de maquereaux au citron vert	Por	12,10 €
	Min 4	Tartare de saumon aux agrumes et chips de gingembre	Por	11,60 €
	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	11,60 €
	Min 4	Gâteau de mozzarelle et avocat	Por	11,60 €
	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 €
New	min 4	Pan con tomate, jambon de Parme	Por	6,00 €
New	Min 4	velouté de petits pois, morilles et lait de coco	Por	8,00 €

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	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 sauce crème d'ail	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	18,10 €
	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 '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 €
New	Min 4	Pain perdu aux écrevisses et champignons	por	16,00 €

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 €
New	Min 6	Fleurettes de chou-fleur rôties au parmesan	Por	4,50 €
New	Min 6	Manakish (pizza) au za'atar et à la feta	Por	6,00 €
New	Min 4	Rouleaux d'aubergine à la feta et pignon	Por	8.00 €

Feuilletés

	Min 4	Asperges à la crème de cerfeuil	Por	11,60 €
	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	11,60 €
	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	8,00 €
	Min 4	Cannellonis à la viande de veau et épinards	Por	8,60 €
New	Min 4	Cannellonis aux champignons des bois	Por	9,60 €
	Min 4	Gratin de pâtes aux aubergines	Por	7,00 €
	Min 4	Gratin de pâtes aux cèpes et tomates	Por	8,30 €
	Min 4	Lasagne aux légumes	Por	8,00 €
	Min 4	Lasagne bolognaise	Por	8,00 €
	Min 4	Lasagne de saumon au cerfeuil	Por	8,00 €
New	Min 6	Lasagne aux champignons truffés	por	11,00 €
	Min 4	Penne sauce fromage et jambon	Por	7,50 €
	Min 4	Raviolis au foie gras, sauce aux cèpes	Por	15,00 €

Quiches

22cm *Existe de 20 à 28 cm*

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

Risotto

New

Min 5	Aux champignons	por	9,00 €
Min 5	Au saumon fumé	por	9,00 €
Min 5	Aux aubergines	por	9,00 €

croustades

Min 4	Aux ris de veau	Por	16,10 €
Min 4	Vol au vent	Por	10,00 € 12,00 €

Poissons

Min 4	Bottillon d'asperges au saumon, sauce safran citronnée	Por	12,10 €
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 €

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	12,50 €
	Min 6	Gigot d'agneau à la cuillère	Por	16,10 €
New	Min 4	Gigot d'agneau en pot au feu	por	16,10 €
New	Min 4	Le filet d'agneau en croute d'herbes	Por	17,00 €
	Min 6	Navarin d'agneau aux petits légumes	Por	13,40 €
	Min 4	Noisettes d'agneau à la crème d'ail doux	Por	17,00 €
	Min 4	Noisettes d'agneau à la sauce aux trois poivrons	Por	17,90 €
	Min 4	Noisettes d'agneau à l'anis vert	Por	17,00 €
	Min 4	Noisettes d'agneau au curry, Feuilleté à la mangue	Por	19,10 €
	Min 4	Noisettes d'agneau au miel et thym	Por	17,00 €
	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	17,00 €
	Min 4	Noisettes d'agneau aux mendiants et aux abricots à l'estragon	Por	17,00 €
	Min 4	Noisettes d'agneau en panure d'olives	Por	17,00 €
	Min 4	Noisettes d'agneau farci aux tomates séchées,	Por	18,30 €
	Min 4	Noisettes d'agneau pané aux noix	Por	17,00 €
	Min 6	Tajine d'agneau aux pruneaux	Por	13,40 €

Bœuf

	Min 6	Bœuf bourguignon ou à la bière ou aux poivrons	Por	11,60 €
	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	9,00 €
	Min 6	Tournedos au foie gras en croute	Por	25,50 €

Porc

	Min 4	Filet de porc Blackwell	Por	13,00 €
New	Min 4	Filet de porc caramélisé au miel,	Por	13,00 €
New	min 4	Filet mignon de porc pesto et tomates séchées	Por	14,00 €
New	min 4	Filet mignon de porc pané façon Tonkatsu	Por	13,00 €
	Min 4	Joues de porc à l'orange	Por	13,00 €
	Min 4	Joues de porc sauce à la bière	Por	13,00 €

Veau

	Min 6	Osso bucco	Por	18,70 €
	Min 6	Blanquette de veau	Por	14,50 €
	Min 4	Emincé de veau à la moutarde de Meaux	Por	18,30 €
	Min 4	Mignon de veau au marsala	Por	18,30 €
New	Min 4	Mignons de veau en piccata aux pignons et raisins	Por	18,30 €
	Min 4	Mignons de veau à l'infusion de céleri vert	Por	18,30 €
New	Min 4	Mignons de veau à l'orange	Por	18,30 €
	Min 4	Ris de veau à la normande	Por	21,60 €
	Min 4	Ris de veau aux cerises, sauce au Porto	Por	21,60 €
	Min 4	Ris de veau braisés aux morilles et magret fumé	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	Brochettes de poulet et d'agneau, merguez, carottes, courgettes, navets, artichauts, Poivrons , pois chiches	Por	19,00 €

Marocain aux sept légumes

Min 6	Poulet, agneau, boulettes, courgettes, carottes, navets, aubergines, chou, poivron, pois chiches	Por	16,00 €

Tagine

New	Min 5	De poulet aux olives et abricots, couscous aux légumes	por	13,00 €

VOLAILLES

Caille

Min 4	Filets de cailles aux champignons des bois et échalotes confites	Por	15,00 €
Min 4	Filets de cailles aux pleurotes	Por	15,00 €

Canard

Min 4	Cuisses de canard confites, pommes de terre salardaise	Por	13,20 €
Min 4	Magret de canette à la gueuze framboise	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette à l'aigre-doux de mangues et ananas	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette à l'orange	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette au miel et citrons confits	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette au miel et épices chinoises	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette au poivre vert et tomates	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette aux 3 agrumes	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette aux abricots et noix de cajou	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette aux fruits secs st griottes	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette aux quatre poivres et vinaigre balsamique	Por	17,00 €
Min 4	Magret de canette mariné à la sauce soja douce	Por	17,00 €
Min 4	Rouleau de canard au poireau croquant, sauce au vinaigre de Xeres	Por	17,00 €

Lapin

Min 4	Cuisse de lapin à la kriek et aux pruneaux	Por	14,40 €
Min 4	Cuisse de lapin à la moutarde et à l'estragon	Por	14,40 €
Min 4	Cuisse de lapin à l'italienne	Por	14,40 €
Min 4	Cuisse de lapin aux champignons et olives	Por	14,40 €
Min 4	Cuisse de lapin sauté aux petits oignons	Por	14,40 €

Pigeon

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

Pintadeau

	Min 4	Croustade de pintadeau au genévrier		Por	15,00 €
	Min 4	Filet de pintadeau aux pêches et romarin	*En saison*	Por	14,00 €
	Min 4	Filet de pintadeau farci à la tartuffata		Por	15,00 €
	Min 4	Filet de pintadeau farci au foie gras		Por	16,00 €
	Min 4	Fricassée de pintadeau au vinaigre de Xérès		Por	14,00 €
	Min 4	Pintadeau à l'estragon		Por	14,00 €
	Min 4	Pintadeau au riesling		Por	14,00 €
	Min 4	Pintadeau au safran et basilic		Por	14,00 €
	Min 4	Pintadeau sauce à la chicorée		Por	14,00 €

Poulet Coucou de Malines

Min 4	Aux champignons des bois	Por	14,40 €
Min 4	Ballottine de poulet aux langoustines	Por	17,60 €
Min 4	Ballottine de poulet aux légumes, sauce au cresson	Por	13,70 €
Min 4	Ballottine de poulet farcie au foie gras	Por	15,00 €
New Min 4	Poulet frit, sauce coco citronnelle	Por	13,00 €
Min 6	Coq au vin	Por	13,00 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de ciboulette	Por	12,00 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de citron	Por	12,00 €
Min 4	Emincé de poulet à la crème de curry	Por	12,00 €
Min 4	Fricassée de poulet au thym, citron confit, et courgettes	Por	12,60 €
Min 4	Fricassée de volaille au basilic	Por	12,60 €
Min 4	Poulet à la crème aux morilles	Por	17,60 €
Min 4	Poulet à la hongroise	Por	12,00 €
Min 4	Poulet à la Sicilienne, sauge et olives	Por	12,00 €
Min 4	Poulet à l'ail	Por	12,00 €
Min 4	Poulet au curry vert	Por	12,60 €
Min 4	Poulet aux deux asperges, sauce cerfeuil	Por	14,40 €
Min 4	Poulet aux witloofs	Por	12,00 €
Min 4	Poulet caramélisé au miel, sauce aux cerises	Por	12,60 €
Min 4	Poulet grillé tandoori	Por	12,60 €
Min 4	Poulet tikka masala	Por	12,00 €
Min 4	Poulet vallée d'Auge	Por	12,00 €
Min 4	Suprême de poulet grillé, sauce crème au thym et citron	Por	12,60 €
Min 4	Waterzooi à la gantoise, pommes de terre	Por	12,60 €
New Min 4	Coquelet citron menthe et noix de cajou	Por	15,00 €

POISSONS

Poissons

	Min 6	Cassolette de poissons et fruits de mer aux poireaux	Por	18,70 €
	Min 6	Paella	Por	17,20 €
	Min 4	Waterzooi de poissons	Por	19,80 €
	Min 6	Zarzuela cassolette de poissons et fruits de mer	Por	19,80 €

Poissons, sauce au choix

	Min 4	Lotte.	Por	22,00 €
	Min 4	Saumon	Por	16,20 €
	Min 4	Turbot	Por	28,00 €
	Min 4	Cabillaud	Por	17,40 €

Sauce au choix

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

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 €
New	Min 4	Au fenouil et citron	Por	17,60 €
New	Min 4	Grillé, sauce à l'orange sanguine, salade de fenouil	Por	18,60 €
	Min 4	aux légumes truffés, vinaigrette de Xérès	Por	17,60 €
	Min 4	en habit de saumon au champagne	Por	18,90 €

Cabillaud

New	Min 4	Dos de cabillaud en robe de serrano, sauce chorizo	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 €

Lotte

	Min 4	En osso-buco	Por	22,00 €
New	Min 4	En fricassée aux petits légumes	Por	25,40 €
New	Min 4	A l'armoricaine	Por	25,40 €
New	Min 4	Revouvert d'une pâte de citron, sauce crème au persil	Por	25,40 €

Raie

Min 4	Aile de raie au lait de noix de coco et citron vert, nouilles aux légumes	Por	15,60 €
Min 4	Aile de raie à la grenobloise, girolles et artichauts au citron confit	por	16,00 €

Rouget

New	Min 5	Samak meklé : Filet et aubergines frites	Por	14,00 €

Saint- pierre

	Min 4	Filet de St-Pierre sur une tatin de witloof, sauce au vinaigre balsamique blanc, purée de céleris	Por	17,60 €

Saumon

Min 4	Filet de saumon mariné et grillé aux herbes	Por	16,20 €
Min 4	Filet de saumon pané aux herbes, fondue de tomates	Por	16,20 €
Min 4	Koulibiac de saumon	Por	17,70 €

Sole 3/1 kg

2ème prix en entrée

Min 4	Filet meunière, sauce douce au curry et dés de céleris	Por	25,30 €	14,30 €
Min 4	Filets de sole aux asperges vertes, crème à la citronnelle et yuzu	Por	25,30 €	14,30 €
Min 4	Filets de sole aux pleurotes, crème de laitue aux amandes	Por	25,80 €	14,30 €
Min 4	Filets de sole aux scampi	Por	25,30 €	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	25,30 €	14,30 €
Min 4	Mijotée de sole et petits crustacés dans leur bisque	Por	25,30 €	14,30 €
Min 4	Paupiettes de sole au saumon fumé	Por	25,30 €	14,30 €
Min 4	Sole au bouillon d'herbes, petites tomates frites	Por	25,30 €	14,30 €
Min 4	Sole Nantua aux écrevisses	Por	25,30 €	14,30 €

Truite saumonée

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

CRUSTACES

Homard

550 à 600 gr

Min 4	Civet de homard au Cognac	Por	31,20 €	34,00 €
Min 4	Homard au bouillon de légumes parfumé à la citronnelle	Por	31,20 €	34,00 €
Min 4	Homard belle-vue	Por	30,00 €	33,20 €
Min 4	Homard Thermidor	Por	31,20 €	34,00 €
Min 4	Navarin de homard au basilic	Por	31,20 €	34,00 €
Min 4	Waterzooi de homard	Por	31,20 €	34,00 €
Min 4	Waterzooi de homard aux morilles	Por	33,00 €	36,00 €

Scampi

2ème prix en entrée

New	Min 4	Croquant de scampis, salade de mangues et avocats	Por	15,50 €	11,50 €
	Min 4	Scampi à la chinoise	Por	15,50 €	11,50 €
	Min 4	Scampi à la provençale	Por	15,50 €	11,50 €
	Min 4	Scampi au curry doux	Por	15,50 €	11,50 €
	Min 4	Scampi au curry vert	Por	15,50 €	11,50 €
	Min 4	Scampi dans un bouillon à l'orientale	Por	15,50 €	11,50 €
	Min 4	Scampi et St-Jacques au Noilly	Por	19,40 €	14,50 €

GIBIERS

Filets de canard sauvage *1/09 --> 10/02*

	Min 4	Canard sauvage aux pommes vertes et poivre vert (2p)	Por	21,00 €
	Min 4	Filet de canard sauvage, poêlée de cèpes et aubergines	Por	22,00 €

Filet de faisan *04/10 --> 10/01*

	Min 4	Faisan à la crème	por	21,00 €
	Min 4	Faisan à la noix de coco et curry	por	21,00 €
	Min 4	Faisan au magret fumé, sauce aux champignons des bois	por	22.60 €
	Min 4	Faisan au paprika	por	21,90 €
	Min 4	Faisan aux witloofs, sauce au vin ou crème	por	22,90 €
New	Min 4	Filet de faisan crème truffée, poêlée de girolles	por	25,00 €

Perdreau *15/09 --> 10/12*

	Min 4	Perdreau à la normande	Por	25,60 €
	Min 4	Perdreau farci au foie gras ou aux ris de veau	Por	27,40 €

Pigeon ramier

	Min 4	Filets de pigeon ramier au Chianti et cèpes	Por	14,00 €
	Min 4	Filets de pigeon aux oignons caramélisés ou aux raisins	Por	14,00 €

Faon, biche *1/10 -->15/02*

	Min 4	A la moutarde,	Por	22,00 €
	Min 4	Au poivre	Por	22,00 €
	Min 4	Au vin caramélisé,	Por	22,00 €
	Min 4	Aux champignons noirs	Por	22,70 €
	Min 4	Aux épices douces	Por	22,00 €
	Min 4	Aux figues et raisins	Por	23,60 €
	Min 4	Aux petits oignons et vinaigre balsamique	Por	22,00 €
	Min 4	Sauce au genévrier,	Por	22,00 €
	Min 4	Sauce au gingembre et café, gratin d'oranges au parmesan	Por	23,60 €
	Min 4	Sauce au miel et graine de coriandre	Por	22,00 €
	Min 4	Sauce au sirop de Liège et vinaigre balsamique	Por	22,00 €
	Min 4	Sauce aux airelles, gâteau de pain d'épices aux pommes	Por	22,60 €
	Min 4	Sauce aux raisins et mini tomates	Por	22,00 €
	Min 4	Sauce café-chocolat	Por	22,00 €
	Min 4	Sauce Chablis crème de cassis	Por	22,00 €
	Min 4	Sauce soja et gingembre	Por	22,00 €

Filet de lièvre *04/10 --> 10/01*

	Min 6	Cuisse de lièvre à la bordelaise	Por	14,00 €
	Min 4	Filet de lièvre à la bière et raisins secs	por	17,70 €
	Min 4	Filet de lièvre au poivre créole ou à la moutarde (2p)	por	17,70 €
	Min 4	Filet de lièvre aux girolles	por	19,20 €
	Min 4	Filet de lièvre en croute	por	19,20 €
	Min 4	Filet de lièvre lardé, farci aux fruits secs	por	19,20 €
	Min 4	Filet de lièvre, sauce Cumberland, fruits d'hivers	por	19,70 €

Civet

	Min 6	Civet de biche ou de marcassin	Por	15,00 €

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	Poilée 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 €
New	Min 4	Choux de Bruxelles à la moutarde et crème	Por	2,80 €
New	Min 4	Navets et poires	Por	2,00 €
New	Min 4	Chou-fleur au parmesan	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	2,00 €
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	1,50 €

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	Blinis au chocolat, caviar de pomme aux mendiants, sauce caramel à la fleur de sel	*individuel*	Por	4,40 €
Min 4	Brioche perdue au chocolat, glace vanille	*individuel*	Por	4,00 €
Min 4	Crème brulée	*individuel*	Por	4,20 €
Min 4	Crème brulée au pain d'épice et poire	*individuel*	Por	4,40 €
Min 4	Crème brulée aux grains de cassis	*individuel*	Por	4,40 €
Min 4	Crème brulée, mousse au chocolat et dés de poire	*individuel*	Por	4,40 €
Min 4	Crumble aux pommes et ananas, sauce caramel aux épices	*individuel*	Por	4,50 €

Froid

Min 4	Cake au chocolat caraïbe et glace au vin de Banyuls	*individuel*	Por	4,00 €
Min 4	Crème caramel		Por	2,50 €
Min 4	Croquant à la mousse au chocolat, sauce vanille	*individuel*	Por	4,00 €
Min 4	Moelleux d'amandes à l'ananas, coulis exotique, glace noix de coco	*individuel*	Por	4,40 €
Min 4	Œuf à la neige sur un croustillant d'amandes	*individuel*	Por	4,00 €
Min 4	Profiteroles, sauce chocolat (4x)		Por	4,30 €
Min 4	Sabayon au Marsala	*individuel*	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 sandwichs, scones, muffins etc	Por	6,00 € 10,00 €

Fruits

Min 4	Ananas à la vanille et rhum		Por	2,70 €
Min 4	Ananas caramélisé à la mousse de nougat, coulis de fraises	*individuel*	Por	4,60 €
Min 4	Brochette de fruits au coulis	*individuel*	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	*individuel*	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 à l'orange		Por	5,00 €
Min 4	Salade d'oranges à 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	*en saison*	Por	3,70 €

Verres

min 4	Ananas, crème au rhum biscuit coco	Por	4,20 €
Min 5	Compote de framboises, mousse chocolat au lait biscuit	Por	4,00 €
Min 5	Compote de mangue, moelleux aux amandes, crème brulée 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 à 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 nou	Por	4,20 €
Min 4	Salade d'oranges et mousse chocolat	Por	4,20 €
Min 4	Tarte aux fraises déstructurée	Por	4,20 €
Min 5	Tiramisu	Por	4,00 €

Glacés

Min 4	Arlettes croustillantes au chocolat, glace vanille		Por	4,50 €
Min 6	Contraste de chocolats, tartare de poires au cassis	*individuel*	Por	4,80 €
Min 4	Crème glacée à la Kriek, soupe tiède de griottes	*individuel*	Por	4,00 €
Min 6	Croquant aux sorbets	*individuel*	Por	4,00 €
Min 4	Meringue avec glace vanille, coulis de framboises	*individuel*	Por	4,00 €
Min 4	Profiteroles , sauce chocolat(4x)		Por	4,30 €
Min 4	Soupe d'ananas, glace au rhum		Por	4,00 €
Min 4	Tasse expresso au café italien	*individuel*	Por	4,80 €
Min 4	Truffes glacées, coulis d'oranges		Por	4,00 €

GLACES ET SORBETS

Glaces

Faite maison au lait entier et crème fraiche

Min 1 Lt	Anis étoilé	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Café	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Caramel	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Cassata	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Chicorée	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Chocolat noir, lait, blanc	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Cuberdon	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Fraise	Lt	19,60 €
Min 1 Lt	Framboise	Lt	19,60 €
Min 1 Lt	Gianduja et mendiants	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Gingembre-	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Kriek	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Lait d'amandes	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Mascarpone	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Miel	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Noix	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Noix de coco	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Nougat	Lt	17,80 €
Min 1 Lt	Orange	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Pain d'épices	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Pistache	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Rhum raisins	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Safran et zestes de citron	Lt	16.50 €

Min 1 Lt	Sirop d'érable et pignons	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Spéculoos	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Thé au jasmin	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Thé Earl Gray	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Thé vert	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Truffe	Lt	26,40 €
Min 1 Lt	Vanille à la gousse bourbon	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Vanille feuille de menthe	Lt	16.50 €
Min 1 Lt	Vin de Banyuls	Lt	18,80 €
Min 1 Lt	Vinaigre balsamique	Lt	16.50 €

Sorbets

Min 1 Lt	Abricot	Lt	18,50 €
Min 1 Lt	Ananas	Lt	18,50 €
Min 1 Lt	Cassis	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Chocolat	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Citron	Lt	15,80 €
Min 1 Lt	Citron basilic	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Citron thym	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Citron vert	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	figue	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Fraise	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Fraise des bois	Lt	22,70 €
Min 1 Lt	Framboise	Lt	19,20 €
Min 1 Lt	Fruits des bois	Lt	20,00 €
Min 1 Lt	Litchi	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Mangue	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Mojito	Lt	19,90 €
Min 1 Lt	Orange	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Orange banane	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Orange estragon	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Passion	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Tiramisu	Lt	17,50 €
Min 1 Lt	Vin méthode champenoise	Lt	19,90 €

PATISSERIES

GATEAUX GLACES *130 ml par portion*

	CHOCOCO			
Min 8	Glace coco, sorbet cacao, feuilles de chocolat,	R/B	Por	4,00 €
	CONTRAST			
Min 8	Glace chocolat, glace framboise, meringue,	R/B	Por	4,00 €
	DIABOLO			
Min 8	Glace vanille à la feuille de menthe, sorbet fraise	R/B	Por	4,00 €
	DIJONNAISE			
Min 8	Glace vanille, café ou chocolat, meringue	R/B	Por	4,00 €
	ESPANA			
Min 8	Glace au lait d'amande, sorbet orange, meringue	R/B	Por	4,00 €
	GABRIELLE			
Min 8	Glace caramel et sorbet fruits des bois, meringue	R/B	Por	4,00 €
	MACCADAMIA			
Min 8	Glace vanille et caramel, pignons de pin caramélisées	R/B	Por	4,00 €
	MAYA			
Min 8	Glace miel et sorbet citron, meringue	R/B	Por	4,00 €
	MIDI			
Min 8	Sorbet abricot et sorbet cassis macaron	R/B	Por	4,00 €
	NOUGAT GLACE			
Min 8	et son coulis de framboises	B	Por	4,00 €
	NUIT St-GEORGES			
Min 8	Glace au nougat, sorbet cassis, meringue	R/B	Por	4,00 €
	ROUTE des EPICES			
Min 8	Glace pain d'épices, sorbet abricot, pain d'épices	R/B	Por	4,00 €
	SICILIA			
Min 8	Glace vanille aux pistaches, glace fraise, macaron	R/B	Por	4,00 €
	SPECULOOS			
Min 8	Glace spéculoos, décor de chocolat au lait	R/B	Por	4,00 €
	TCHOCAS			
Min 8	Glace vanille aux pistaches, glace chocolat	R/B	Por	4,00 €
	VALENCIA			
Min 8	Glace orange et fines feuilles de chocolat	R/B	Por	4,00 €

GATEAUX CHOCOLAT

		BOURBON			
	Min 8	Biscuit amandes croustillant au grué de cacao, crémeux vanille, mousse au chocolat noir,	C	Por	4,00 €
		COUMAROU			
	Min 8	Biscuit chocolat, crème chocolat Grenade, crème brulée à la fève de tonka	C	Por	4,00 €
		CAPUCCINO			
	Min 10	Génoise café, crème chocolat amer, crème brulée café, sirop café corsé.	R	Por	4,00 €
		CHARLOTTE EXTRA NOIR			
	Min 8	Biscuit cuillère au grué de cacao, mousse chocolat extra noir, noix de pecan,	R	Por	4,00 €
New		**DIJON**			
	Min 8	Gelée de Crème de cassis, mousse chocolat, biscuit chocolat	C	Por	4,00 €
		FEUILLANTINE PRALINE			
	Min 8	Cake chocolat, chocolat croustillant, crème pralinée café	C	Por	4,00 €
		FLEUR DE SEL			
	Min 8	Biscuit chocolat et caramel, mousse chocolat noir crémeux caramel au beurre salé	C	Por	4,00 €
		FORET NOIRE			
	Min 8	Biscuit chocolat, crème chocolat, chantilly, cerises.	R	Por	4,00 €
		ISTAMBOUL			
	Min 8	Biscuit chocolat aux éclats de pistaches, crème brulée aux pistaches pistaches, mousse chocolat	C	Por	4,00 €
		MARGOT			
	Min 8	Biscuit chocolat, mousse chocolat et nougat, confiture de cerises	CR	Por	4,00 €
		MARQUISE AU CHOCOLAT			
	Min 8	Génoise au chocolat, mousse légère au chocolat.	C	Por	4,00 €
		MANON			
New	Min 10	Biscuit aux noix, crème café, noix, glaçage chocolat blanc	C	Por	4,00 €
		PAGODE			
	Min 8	Biscuit amandes, crème chocolat au jasmin, litchis	C	Por	4,00 €
New		**PASSION**			
	Min 8	Biscuit, mousse chocolat au lait, zest de citron, gelée aux fruits de la passion		Por	4,00 €
		ORANGETTE			
	Min 8	Biscuit chocolat, crème au chocolat, crème brulée à l'orange.	C	Por	4,00 €
		SACHER TORTE			
	Min 10	Biscuit chocolat, confiture abricot	R	Por	4,00 €
		VIENNA			
	Min 8	Biscuit amandes, mousse chocolat, crémeux aux abricots	CRB	Por	4,00 €

GATEAUX AUX FRUITS

Feuilletés

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

CAPE

Min 8	Génoise, crème cassis, crémeux aux poires.	*C*		4,00 €

CARRE PIEMONTAIS

Min 8	Dacquoise aux noisettes, confiture d'oranges, gianduja	*C*		4,00 €

5 O'CLOCK

Min 8	Biscuit citron, mousse au thé Earl Grey, marmelade d'orange	*C*		4,00 €

LIMONCELLO

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

LINGOT

Min 8	Génoise, crème à la vanille, framboises, meringue flambée	*C*		4,00 €

MARIUS

Min 8	Biscuit aux oranges confites, gelée d'abricots, mousse à la badiane	*C*		4,00 €

MATCHA

Min 8	Biscuit aux amandes, mousse au thé vert et framboises	*CR*		4,00 €

MEDITERRANEE

Min 8	Génoise, crème aux fruits de la passion, gelée aux fraises	*C*		4,00 €

MYRTILLIER

Min 8	Génoise aux amandes, crème vanille, myrtilles, fruits rouges.	*C*		4,00 €

NUIT DE CHINE

Min10	Biscuit, mousse aux litchis garnie de mures	*C/R*		3,80 €

PAVLOVA

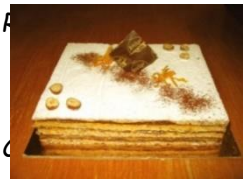
min 4	Meringue, crème tiramisu citron, Fruits rouges		4,00 €	4,20 €

New PEANUTS

Min 8	Biscuit cacahouètes, crémeux abricots, mousse caramel .	*C*		4,00 €

PLAISIR

Min 8	Biscuit aux amandes, mousse au fruit de la passion, compote de fruits rouges	*R*		4,00 €



POIRES ROUGES

Min 8	Biscuits moelleux aux amandes, crème aux poires, poires au jus de groseilles	*C*		4,00 €

ROSALIE

New Min 8	Biscuit aux amandes, mousse babelutte et mousse fraise	*R*		4,00 €

New St HONORE aux fraises

Min 8	Feuilleté garnis de profiteroles, mousse fraise, fraises	*R*		4,00 €

SORRENTO

Min 5	Mousse au citron, garnis de framboises			4,00 €

TIRAMISU

Min 8	Biscuit aux amandes, crème mascarpone, café et Amaretto			4,00 €

VELOURS

Min 8	Biscuit tendre aux amandes et framboises, mousse aux abricots			4,00 €

YIN-YANG

Min 8	Biscuit aux amandes, mousse au thé vert, crème au yuzu			4,00 €

TARTES

Prix pour la taille 5/6p 22cm. Existe de 20 à28cm

Divers

	Min 1	New Yorker cheesecake		18,00 €
	Min 1	Tarte au fromage blanc et spéculoos		18,00 €
New	Min 1	Tarte au citron, meringue légère		18,00 €
New	Min 1	Tarte au yuzu, nougatine de sésame		19,00 €
	Min 1	Tarte tropézienne à la fleur d'orangé		18,00 €
New	Min 1	Sablé breton, crémeux citron-basilic, fraises		19,00 €

Aux pommes

	Min 1	Tarte normande aux pommes Calvados		18,00 €
	Min 1	Tarte aux pommes et noix		18,00 €
	Min 1	Tarte aux pommes raisins sec et pignon		19,50 €
	Min 1	Tarte Tatin		18,00 €
New	Min1	Tarte aux pommes à la grecque		19,50 €

Aux fruits cuits

	Min 1	Au poires et mousse caramel salé		19,50 €
	Min 1	Cheese-cake aux framboises		18,00 €
New	Min 1	Tarte aux griottes, crème Cuberdon		19,50 €
	Min 1	Tarte à la marmelade d'orange et ganache chocolat		18,00 €
	Min 1	Tarte à la rhubarbe		17,00 €
	Min 1	Tarte aux ananas et coco		18,00 €
	Min 1	Tarte au cassis		19,50 €
	Min 1	Tarte aux oranges et amandes		18,00 €
	Min 1	Tarte aux prunes et gingembre	*En saison*	17,00 €
	Min 1	Tarte Bourdaloue aux poires		18,00 €
	Min 1	Tarte caramélisée aux abricots		18,00 €
	Min 1	Tatin de mangues		18,00 €
New	Min 1	Compote de framboises et mousse au basilic		19,50 €

Aux fruits frais

	Min 1	Biscuit pistache aux fruits d'été et citron		19,60 €
	Min 1	Tarte à la crème d'amandes et limon, fraises et framboises,		19,60 €
	Min 1	Tarte à la crème de pistache aux figues	*En saison*	18,00 €
	Min 1	Tarte aux fraises et crème brulée passion		18,50 €
	Min 1	Tarte aux fraises et mangues		18,00 €
	Min 1	Tarte aux framboises et crème d'amandes		19,60 €
	Min 1	Tarte aux fruits frais, pâte sablée ou feuilletée		18.50 €
	Min 1	Tarte macaron aux fruits rouges, gelée de fruit de la passion		19,00 €

Au chocolat

	Min 1	Tarte au chocolat et biscuit pistache		18,00 €
	Min 1	Tarte au chocolat et caramel		18,00 €
	Min 1	Tarte au chocolat et café		18,00 €
	Min 1	Tarte au chocolat et cassis		18,00 €
	Min 1	Tarte feuilletée à la ganache fruitée		18,00 €

Cake

Min 1	Chocolat, orange, framboises, citron, gingembre	600 *gr*	10.00 €
	Carrot, Chocolat et abricots, Anglais, vanille, vanille et pépites de chocolat		

Mini cakes Page 5