



Olivier, gérant de la cuisine, ainsi que toute l'équipe cuisine s'occupe avec attention de toutes vos demandes en ce qui concerne le service évènementiel.

Pour vos évènements spéciaux, nous pouvons vous proposer une offre adaptée et sur mesure.





Zakouskis froids : € 1.25

(Assortiment dans la gamme et suivant la disponibilité dans le marché)

Fromage frais aux herbes du jardin

Jambon séché de montagne

Mini brochette tomate – mozzarella

Saumon fumé

Bouchée de crevettes de la mer du nord

Boule de melon au jambon Ganda

Mousse de canard

Formules : 3, 4 ou 5 pièces par personne

Zakouskis chauds : € 1.25

(Assortiment dans la gamme et suivant la disponibilité dans le marché)

Tempura de volaille au sésame

Mini loempia

Mini samosas

Mini croque au jambon fumé

Mini saté aux épices (brochette)

Quiche au fromage de chèvre et tomates confites

Queue de scampis en beignet

Bouchée de mer du nord

Formules : 3, 4 ou 5 pièces par personne





Verrines : € 1,-/pièce

(Assortiment dans la gamme et suivant la disponibilité dans le marché)

Mini potage de courgettes

Crème de potiron

Petite soupe de poissons de mer

Mousse de poissons de rivière

Filet de rougets sur taboulé aux épices du sud

Tartare de saumon aux pommes Granny

Guacamole sur queues d'écrevisses

Formules : 3, 4 ou 5 pièces par personne

Panier du verdurier :

Assortiment de légumes (chou-fleur, radis, céleri, carottes,...) : € 20,-/pièce

1 pièce pour 12 personnes



Demi-sandwiches garni : € 1.25/pièce

Traditionnel filet américain

Volaille au curry

Salade de la mer

Fromage frais aux herbes

Jambon de pays

Tomates – mozzarella

Saumon fumé

Terrine de campagne

Nous conseillons 4 pièces par personne.



Sandwiches « prestige » : € 2.25/pièce

Assortiment de pains (mini pain au sésame, graines de pavot, noix, mini ciabatta, ...)

Brie, noix aromatisé au miel

Mousse de canard gelée au vieux porto

Carpaccio de bœuf, tomates confites et basilic

Filet de canard fumé, roquette et crème balsamique

Crevettes grises de la mer du nord

Saumon fumé, crème d'aneth

Nous conseillons 4 pièces par personne.

Choisissez votre formule personnalisée!

Le classique : € 14,-/pers.

3 sortes de viande au choix parmi :

Chipolata (80gr)

Pilon de poulet au citron

Saucisse de campagne

Merguez (80gr)

Tranche de lard sauce BBQ

Petite côte de porc marinée aux herbes

3 crudités

2 féculents

3 sauces

Baguettes



Le prestige : € 18,-/pers.

3 sortes de viande au choix parmi :

Pavé de bœuf (100gr)

Magret de canard au miel (1/2 filet)

Filet de porcelet (80gr)

Brochette de bœuf (110gr)

Côte d'agneau aux herbes (80gr)

Brochette de scampis (100gr)

Filet de saumon au fenouil en papilote

4 crudités : carottes râpées, choux blanc curry, céleris raves, salade de lentilles blondes

2 légumes chauds : tomates, haricots verts

3 sauces froides

2 sauces chaudes : béarnaise/choron ou sauces poivres

Assortiment de pains variés



Le complet : € 25,-/pers.

5 sortes de viande au choix parmi :

Chipolata (80gr)

Pilon de poulet au citron

Saucisse de campagne (110gr)

Merguez (80gr)

Suprême de volaille mariné (130gr)

Tranche de lard sauce BBQ (180gr)

Petite côte de porc marinée aux herbes

Brochette de volaille nature ou au curry (120gr)

Brochette mixte (bœuf et porc) (135gr)

Papilote de colin à la provençale (140gr)

5 crudités

1 ratatouille de légumes chauds

3 féculents

3 sauces

Baguettes



Variété de crudités :

Carottes râpées

Choux rouge

Céleris raves

Choux blanc curry

Salade de lentilles blondes

Salade d'haricots verts/tomates/olives/fêta

Variété de féculents :

Taboulé à l'orientale

Riz aux légumes

Belle de Fontenay à la ciboulette

Service à table : € 2,-/pers.

Cuisson par nos soins : € 2,-/pers.

Service nappage : € 2,-/pers.

Autres Barbecues sur devis



Traditionnel buffet de cochonnailles : € 13,-/pers.

Carré de porc braisé aux herbes
Assortiment de minis boudins blanc et noir
Saucisson du terroir
Jambon à l'os
Terrine de nos campagnes
4 variétés de crudités (voir buffet terre et mer)
2 variétés de féculents (voir buffet terre et mer)
3 sauces (Vincent , cocktail , curry)
Pain et beurre (pain empereur 60gr , beurre 10gr)



Buffet terre et mer : € 25,-/pers.

Ballottine de dinde aux herbes
Rôti de bœuf
Jambon à l'os
Mousse de foie de volaille au porto
Terrine de la mer
Dos de saumon glacé
Traditionnelle tomate/crevettes
Assortiments de poissons fumés (saumon fumé , flétan)
Salades variées
5 variétés de crudités
Taboulé à l'orientale, riz aux légumes, Belle de Fontenay à la ciboulette
Assortiment de sauces et vinaigrettes
Confitures d'oignons (blanc et rouge)



Variété de crudités :

Carottes râpées

Chou rouge

Céleris raves

Chou blanc curry

Salade de lentilles blondes

Salade de haricots à la grecque

Salade d'haricots verts/tomates/olives/fêta

Variété de féculents :

Taboulé

Salade de pommes de terre

Salade de pâtes

Salade d'ebly



Variété de sauces :

Sauce vincent

Sauce cocktail

Sauce mayonnaise

Sauce curry

(Autres buffets et buffets à thème sur devis)

Service nappage : € 2,-/pers.

Buffets chauds: € 24,-/pers

Rosbif sauce bordelaise, Bami goreng, bouchée ostendaise (colin, saumon, fruits de mer, crevettes grises)

~

Riz, gratin dauphinois

~

Haricots princesses, demi-tomate au four

~

Duo de mousse au chocolat

Brochette de dinde sauce provençale, gibelotte de marcassin (en saison), poire sirop et airelles,
cassolette de poisson

~

Pommes de terre rissolées, pâtes

~

Demi-tomate, chicons braisés

~

Gâteau maison avec son coulis



Buffet fromage: € 10,-/pers.

Assortiment de fromages (50gr):

Brie

Chèvre

Chaume

Maredsous

Roquefort

Gruyère

Assortiment de salades avec vinaigrette

Baguette et beurre

Autres buffets et buffets à thème sur devis



Poêlées géantes :

(minimum 40 personnes ; vaisselle comprise, salle et droit de bouchon non compris)

(Service à table : € 2,-/pers. Service nappage : € 2,-/pers.)

Chili con carne	€ 8,-/pers.
Nasi goreng	€ 9,-/pers.
Tartiflette	€ 11,-/pers.
Paëlla garnie	€ 12,-/pers.
Choucroute garnie	€ 9,-/pers

Cornet de pâtes:

Cornet de pâtes : € 6,-/pers

Accompagnement :

Sauce bolognaise

Sauce 4 fromages

Sauce carbonnara



Menus à € 15,-

(Service à table: € 2,-/pers. Service nappage: € 2,-/pers)

Entrées:

Salade de truite: salade mixte, truite, tomate, croûtons et noix, vinaigrette

ou

Soupe de poisson maison: filet de colin, fruits de mer, rouille et croûtons

ou

Terrine de foie de volaille avec ses garnitures: confitures d'oignons, salade/crudités et toast

ou

Assiette jardinière: salade, duo de choux, carotte, haricot, céleri, tomate, oeuf, concombre, lentilles et vinaigrette



Plats:

Filet de sébaste grillé beurre fines herbes, ratatouille niçoise, riz

ou

Pavé de boeuf sauce au choix: béarnaise/choron/archiduc/poivre

½ tomate, haricots, chicon braisé

Pommes rissolées ou frites

ou

Demi-pintadeau au gingembre et agrumes, flan de légumes de saison, pommes duchesses

ou

Fricassée de corn, tartelette de légumes frais, gratin de pommes de terre

Desserts:

Trio de mousse (fraise, praliné, chocolat) sur biscuit, coulis de fraise et crème anglaise

ou

Tarte normande tiède, boule de glace

ou

Salade de fruits

ou

Gâteau Savoie crème pâtissière

Menus festifs: € 25,-/pers

Soupe de poisson garnie (croutons et rouille)

~

Salade tiède de canard garnie (lamelles de pommes, noix, raisins secs)

Vinaigrette balsamique

~

Mignon de marcassin arlequin

Galette de légumes de saison

Airelles

Pommes duchesses

~

Gâteau aux fruits et son coulis

Potage Saint-Germain garni (croutons et lardons)

~

Panaché de la mer

Mousseline aux agrumes sur lit de julienne de légumes croquants (rouget, gambas, roulade de plie, Saint-Jacques)

~

Demi pintadeau noisettine

Roulade de chicons pancetta

Pommes paprika

~

Glace avec ses fruits frais



