

BOUCHEES APERITIVES

Bouchée cuillère	€ 01,20
Assiette de crudités accompagnée de leurs sauce dip	€ 01,20
Assiette apéritive de fromage	€ 01,20
Jambon de Parme et melon	€ 01,30
Huitres	Prix jour
Mini-fondue de fromage	€ 01,10
Mini-croquette crevettes	€ 01,30
Petit feuilleté chaud	€ 01,10
Mini-pizza	€ 01,10
Scampi avec sauce tartare	€ 01,20
Scampi avec sauce tartare enrobé de pomme de terre	€ 02,00
Pilon de poulet	€ 01,10
Verrine	€ 01,30
Assortiment de 5 bouchées (2 chaudes, 1 froide, 2 verrines)	€ 06,50
Assiette apéritive du chef (huitre, cuillères chaudes et froides, verrines)	€ 12,50
Tapas (grande portion – par personne)	€ 10,00
Tapas (petite portion – par personne)	€ 05,00

DIVERS

Sandwichs farcis à la viande/de poisson	€ 01,30
Mini-sandwichs (assortiment poissons et viandes)	€ 01,20

On compte:

-comme coupe-faim: 4 à 5 pièces par personne

-comme repas: 6 à 7 pièces par personne

Petit pain surprise (pour 4 à 5 personnes)	€ 35,00
Grand pain surprise (pour 6 à 7 personnes)	€ 39,00
En supplément des pains surprises: plateau de fruits	€ 19,00
Pain "tortue" farci de ses 40 mini-sandwichs	€ 65,00

POTAGES

Potage au chou-fleur, petits lardons	€ 04,10
Velouté d'asperges	€ 04,10
Crème de brocoli	€ 04,10
Potage crème aux champignons des bois	€ 04,10
Crème de cresson	€ 04,10
Crème de poulet	€ 04,10
Crème de potiron	€ 04,10
Crème de tomate	€ 04,10
Crème de chicon	€ 04,10
Bisque de homard et ses crevettes grises fraîches	€ 07,50

Remarque: nous fournissons 1 litre de potage par personne.

ENTREES FROIDES - POISSON

Carpaccio de thon rouge	€ 16,20
Saumon Norvégien en "belle vue" garni avec saumon fumé et crevettes grises	€ 15,20
Saumon mariné et ses baies rouges	€ 15,20
Dés de saumon marinés, perles de couscous et concombre	€ 15,20
Trio de saumon avec garniture de légumes	€ 18,80
Saumon Ecossais fumé avec mozzarella et tomates	€ 15,20
Assiette variée de la Mer du Nord (<i>Saumon Norvégien – crevettes grises – crabe</i>)	€ 13,50
Ananas farci (<i>saumon – crevettes grises – crabe</i>)	€ 18,00
Salade de crevettes grises fraîches	€ 18,00
Petite assiette du chef (<i>Saumon Ecossais – crevettes grises – crabe</i>)	€ 16,00
Assiette Nordique (<i>Saumon Ecossais, flétan fumé, crabe, truite fumée, crevettes grises, anguille fumé, roulade de sole</i>)	€ 20,00
Asperges au saumon fumé	€ 16,00
Tomate mozzarella et saumon fumé	€ 16,00
Mariage de saumon d'Ecosse fumé & flétan avec leurs tomate aux crevettes grises	€ 17,00
Mariage de saumon fumé et coquille	€ 20,00
Homard fraîchement cuit "en belle vue"	Prix jour
Huitres creuses d'Oléron	Prix jour
Homard/crabe/coquilles fraîches avec garniture	€ 25,00

ENTREES FROIDES - VIANDE

Eventail de pâté de gibier avec leur confit maison	€ 14,00
Jambon de Parme et melon	€ 15,50
Coppa avec pâté de foie gras d'oie et toast au raisin	€ 19,00
Terrine maison de foie gras d'oie et son confit d'oignon	€ 19,50
Salade de magret de canard fumé et sa vinaigrette au miel	€ 16,60
Carpaccio de bœuf avec son pesto et copeaux de parmesan	€ 15,00
Vitello tonnato	€ 15,00
Vitello tonnato avec coquille St-Jacques	€ 18,00
Asperges et jambon italien	€ 16,00
Tomate mozzarella et jambon italien	€ 16,00

ENTREES CHAUDES – DIVERS

Cuisses de grenouille avec leur sauce au choix (provençale - beurre d'ail - crème)	€ 16,80
Croquettes parmesanes	€ 12,00
Riz de veau et leur sauce à l'estragon	€ 23,00
Langues d'agneau (2 pièces) au sauce curry	€ 14,00
Asperges à la « flamande »	€ 15,00

ENTREES CHAUDES – POISSON

Croquettes de crevettes grises pelées à la main et leur petite assiette de crudités	€ 14,00
Saumon Norvégien en sauce homardine	€ 15,70
Saumon Norvégien en sauce crème et tagliatelle aux champignons	€ 16,20
Saumon Norvégien en habit croquant avec saumon d'Ecosse	€ 19,00
Cassolette du pêcheur	€ 18,00
Turbot façon grand-mère et sa sauce curry	€ 24,00
Turbot cuit croquant sur son lit de riz sauvage	€ 24,00
Loup de mer en sauce safran	€ 24,00
Roulade de sole en sauce au homard ou sauce estragon	€ 19,00
Duo de roulade de sole et saumon fumé en sauce crème	€ 20,00
Harmonie de roulade de sole, coquille Saint-Jacques et scampis	€ 19,50
Coquille Saint-Jacques légèrement poêlées sur un lit d'épinards avec leur sauce crème ou dans leur soupe épicée de légumes	€ 20,00
Scampis à l'ail	€ 18,00
Salade tiède de scampis	€ 18,00

Filet de cabillaud en sauce Chablis avec leurs jets de poireaux	€ 24,00
Brochette de scampis, saumon Norvégien et coquille Saint-Jacques enveloppées de lard avec leur sauce à l'aneth	€ 20,00
Homard «Thermidor»	Prix jour

PLATS CONSISTANTS - FROIDS

Sur assiette:

Assiette variée de viandes avec œuf farci	€ 11,50
Assiette variée de viandes avec tomate crevettes grises et œuf farci	€ 13,50
Assiette variée de viandes avec saumon Norvégien, crevettes grises et œuf farci	€ 18,00
Assiette Nordique	€ 24,00
<i>(Saumon Norvégien et Ecosseis, flétan fumé, truite fumé, crabe, crevettes grises, anguille fumé, roulade de sole)</i>	

Sur plat:

Variation de fines charcuteries, tomate crevettes grises, œuf farci	€ 14,20
Saumon Norvégien et Ecosseis fumé, tomate crevettes grises, œuf farci et scampi	€ 18,50
Festin de fines charcuterie (6 sortes), saumon Norvégien et Ecosseis, tomate crevettes grises et œuf farci	€ 19,50
Saumon Norvégien et Ecosseis fumé, flétan fumé, tomate crevettes grises et œuf farci	€ 20,50
Saumon Norvégien et Ecosseis fumé, flétan fumé, tomate crevettes grises, roulade de sole et œuf farci	€ 23,50

➡ Salade de pommes de terre froides et sauce d'accompagnement sont compris dans le prix.

BUFFETS FROIDS

FORMULE 1

€ 22,00

*Jambon cuit avec asperges – jambon fumé avec melon – jambon à l'os - poulet – rôti de porc – pâté – salami – tomate crevettes grises – œuf farci. **Remarque** : dans cette formule 1 ½ tranche de charcuterie prévue par personne.*

FORMULE 2

€ 29,50

Saumon Norvégien – saumon Ecossais – scampis – maquereaux – tomate crevettes grises – œuf farci – jambon cuit avec asperges – jambon fumé avec melon – jambon à l'os – poulet – rôti de porc – pâté – salami.

FORMULE 3

€ 37,20

Saumon Norvégien – saumon Ecossais – scampis – flétan fumé – anguille fumé – roulade de sole - maquereaux – filet de truite fumé – tomate crevettes grises – œuf farci – jambon cuit avec asperges ou jambon fumé avec melon.

FORMULE 4

€ 46,20

Saumon Norvégien – saumon Ecossais – scampis – flétan fumé – anguille fumé – roulade de sole - maquereaux – filet de truite fumé – tomate crevettes grises – œuf farci – jambon cuit avec asperges - jambon fumé avec melon – jambon à l'os - poulet – rôti de porc – pâté – salami.

FORMULE 5

€ 57,50

Saumon Norvégien – saumon Ecossais – scampis – flétan fumé – anguille fumé – roulade de sole - maquereaux – filet de truite fumé – tomate crevettes grises – œuf farci – jambon cuit avec asperges ou jambon fumé avec melon – demi homard.

➡ Garniture de fruits – crudités – sauces – pommes de terre – salades de pâtes sont toujours compris dans le prix des formules.

Auprès de chaque buffet froid peuvent être livrés en supplément:

Pour le prix de € 02,00:

Jambon cuit avec asperges – jambon fumé avec melon – jambon à l'os – poulet – rôti de porc – pâté et salami.

Pour le prix de € 04,00:

Saumon Norvégien ou saumon Ecossais – flétan fumé – anguille fumé – roulade de sole – truite cuite ou fumée – maquereaux – pêche au thon – filets de hareng en sauce curry – tomate crevettes grises.

Pour le prix du jour:

Homard

PLATS CONSISTANTS – POISSON

Plat de poissons à l'Ostendaise avec légumes de saison <i>(crabe, saumon Norvégien, roulade de sole, coquille Saint-Jacques, scampis, turbot, crevettes)</i>	€ 26,20
Loup de mer en sauce safran et ses légumes de saison	€ 29,80
Turbot façon grand-mère en sauce curry et légumes de saison	€ 29,80
Turbot au four et légumes de saison	€ 29,80
Saumon chaud en croûte et légumes de saison	€ 26,20
Anguille sauce au choix avec petite assiette de crudités <i>(à la crème – provençale - au vert)</i>	€ 24,00
Cuisses de grenouille sauce au choix avec petite assiette de crudités <i>(à la crème – provençale – beurre à l'ail)</i>	€ 20,00
Scampis sauce au choix avec petite assiette de crudités <i>(à la crème – provençale – beurre à l'ail - diabolique)</i>	€ 23,00

PLATS CONSISTANTS – VIANDE

Carbonnades à la Flamande avec pruneaux	€ 16,00
Langue de bœuf en sauce tomate avec champignons	€ 17,00
Bouchée à la reine avec petit bol de crudités	€ 16,00
Langue d'agneau en sauce curry avec légumes de saison	€ 18,00
Rôti à la Mexicaine en sauce crème avec morceaux d'ananas	€ 18,00
Joues de porc avec petit bol de crudités	€ 18,00
Côte de Cassel avec légumes de saison	€ 18,00
Rôti à la moutarde de Dijon avec légumes de saison	€ 18,00
Rôti Orloff avec légumes de saison ou avec poire chaude et pomme aux airelles	€ 19,00
Filet de porc « Blackwell » avec légumes de saison ou avec champignons	€ 19,50
Filet de porc farci avec légumes de saison ou avec poire chaude et pomme aux airelles	€ 21,50
Rôti de dinde en sauce champignon avec légumes de saison	€ 18,00
Rôti de dinde farci avec sauce aux cerises	€ 20,00
Filet pur sauce vin rouge avec légumes de saison	€ 26,20
Couronne d'agneau parfumée au romarin avec légumes de saison	€ 26,20
Filet de pintadeau avec légumes de saison	€ 20,00

Filet de pintadeau farci en sauce à l'orange avec poire chaude et pomme aux airelles	€ 22,00
Filet de poulet farci au fromage et fines herbes et légumes de saison	€ 19,00
Filet de poulet farci aux poireaux avec légumes de saison	€ 19,00
Dinde farci avec poire au vin et pomme aux airelles	Prix jour
Lapin façon « Mont de l'Enclus », poire aux vin et pomme aux airelles	Prix jour
Cailles farcies au veau et légumes de saison	€ 22,00
Cailles farcies au foie gras et légumes de saison	€ 26,20
Riz de veaux cuit croquant, sauce à l'estragon et légumes de saison	€ 27,20
Jambon à l'os chaud, sauce moutarde à l'ancienne et poêlée de légumes ou avec buffet de crudités	€ 15,50
Médaille de veau avec légumes de saison	€ 29,00

PLATS CONSISTANTS – GIBIERS

Ragoût de gibier avec pomme aux airelles	€ 22,50
Filet de râble de lièvre avec poire au vin et pomme aux airelles	€ 30,00
Magret de canard, sauce « sherry » et légumes du saison	€ 26,20
Filet de biche avec légumes de saison	€ 32,00

Avec chaque plat consistant de gibier ci-dessus, vous avez encore différentes possibilités de:

-garniture: légumes de saison chauds ou crudités ou poire au vin et pomme aux airelles ou ananas farci.

-pomme de terre: croquettes - noisettes de pomme de terre – frites fraîches – gratin de pomme de terre – purée – grenailles – préparation maison de croquettes aux amandes – pâtes fraîches.

-sauce: aux airelles – roquefort – Blackwell – moutarde à l'ancienne – champignon – poivre – aigre-douce.

PLATS CONSISTANTS - AUTRES

Plateaux de fromage: 300 gram: € 15,00
400 gram: € 17,50

(assortiment de fromages, garni de noix, fruits secs, fruits frais)

Assortiment de pain en option: € 02,00

Gourmet de viande: € 17,50

(steak – filet de poulet – cordon bleu – côte d'agneau – hamburger – hamburger au fromage – chipolata – filet de porc – boudin blanc – brochette de poulet – œuf en lard)

Pâte à crêpes en option: € 01,00

Gourmet de poissons: € 23,00

(assortiment de poissons – 2 sauces chaudes – bouillon de poisson)

Fondue de viandes: € 17,50

(morceaux de dinde – morceaux de porc – morceaux de bœuf – boulettes d'haché – petites brochettes de poulet – pruneau au lard)

Fondue de poissons: € 23,00

(assortiment de poissons – 2 sauces chaudes – bouillon de poisson)

➡ Crudités, dressing et pommes de terre (aux choix) sont compris auprès des fondues et des gourmets.

Wok: € 24,00

Nos woks sont composés de:

En entré: 6 scampis avec germes de soya, champignons des bois, oignons, julienne de carottes et tomates.

Plat consistant:

- poulet hawaïenne petits pois ou
- bifteck oignons grelots, princesses, paprika ou
- filet de porc, champignons des bois, germes de soya et poireau.

Tagliatelle, spirelli, riz sauvage et crème culinaire sont compris dans le prix des woks.

Plat "Breughel":

€ 17,80

De base:

- assortiment de viandes (jambon ganda avec melon - 3 sortes de pâté – boudin blanc – salami – jambon à l'os froid – saucisse sèche)
- tomate farcie au crabe – filet de hareng – œuf farci
- buffet de légumes – petits oignons et cornichons aigre-doux
- sauces (mayonnaise – cocktail – moutarde – piccalilli)
- pomme de terre froid – salade de pâtes.

Suppléments:

- jambon à l'os chaud, poêlée de légumes et préparation de pomme de terre chaudes à la place du jambon à l'os froid et salade de pomme de terre froide: € 07,50/pp.
- riz au lait froid ou chaud et cassonade : € 01,50/pp

Pâtes et pizzas:

€ 16,00

Dans l'offre suivante possibilité de choisir 3 plats au choix: spaghetti (bolognaise ou carbonara) – lasagne – penne (avec jambon – saumon – fruits de mer) – pizza

Hutsepot:

€ 15,00

Avec saucisse, rôti de porc et havers de porc.

DESSERTS

Coupe de glace: € 05,20

Au fruits – avocat – aux fraises (saison) – dame blanche

Entremet: € 04,50

Deux boules de sorbet au choix

Tarte glacée: € 07,00

Servie en toutes circonstances (mariages, naissances,...) avec coulis – au Grand Marnier – avec sorbet – vanille et chocolat avec meringue. Le choix des parfums est à votre convenance.

Nos crèmes glacées sont préparées artisanalement!

Assiette de dessert: € 10,50

Une boule de glace vanille – deux sortes de sorbet – assortiment de pâtisserie – fruit frais – verrine de mousse au chocolat “black & white”.

Table de desserts: € 12,60

Une boule de glace vanille – deux sortes de sorbet – duo de mousse au chocolat “black & white” – profiteroles – mini tartes – crème brûlée – bavarois – assortiment de tartes – verrine d’avocat – coulis.

En supplément: mosaïque de fruits frais: € 03,00.

Gâteau - divers:

Tarte aux fruits € 03,30

Gâteau € 04,00

(aux fruits frais – massepain ou copeaux de chocolat – Forêt Noir – javanais – bavarois e.a.)

Mini tartes € 01,60

Assortiment de pâtisserie € 07,50

Crème brûlée € 04,00

Mascarpone:

-verrine: € 04,50

-sur assiette avec garniture au choix ananas ou fruit rouge € 10,00

Mousse au chocolat “black & white” € 04,00

Préparations de fruits frais:

Salade de fruit frais € 05,00

Café:

Par litre: sucre et lait inclus € 05,00

Mokka:

-Avec dessert préparé maison – mousse au chocolat € 04,50

- Avec dessert préparé maison – mousse au chocolat et mini tartes € 05,50

SUGGESTIONS DE MENUS

MENU 1 – prix: € 45,00:

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides
Potage à la crème au choix
Scampis sur leur salade
Filet de dinde farci avec sauce à l'orange et légumes de saison
Dessert au choix

MENU 2 – prix: € 64,00:

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides
Homard en belle vue
Potage à la crème au choix
Filet de biche, sauce parfumée au romarin, poire au vin et pomme aux airelles
Dessert au choix

MENU 3 – prix: € 48,00:

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides
Le trio de saumon et garniture de légumes
Potage à la crème au choix
Ragoût de gibier, poire au vin et pomme aux airelles
Dessert au choix

Compris avec ces différents menus:

-Choix de pomme de terre/pâtes: croquettes – gratin de pomme de terre – frites fraîches – purée – noisettes de pomme de terre – croquettes aux amandes préparées maison – nouilles et pâtes fraîches.

-Choix de potage à la crème : chou-fleur – tomates – asperge – cresson

-Choix de desserts : mousse au chocolat « Black & White » - mascarpone avec fruits rouges – crème brûlée – le trio de bavarois.

-En supplément de € 04.00: glace au choix ou assortiment de gâteaux maison.

MENU “offre spéciale” – prix: € 40:

Trilogie de saumon avec sa garniture de légumes ou carpaccio de bœuf

Potage à la crème aux champignons

Poulet farci de fromages aux fines herbes, sauce crème avec légumes de saison et croquettes

Mousse au chocolat.

Les prix de cette liste sont uniquement valables sur les produits **prélevés sur place** et **TVA non comprise!**

Ce liste de prix est valable du 01/10/2020 et remplace tous précédents.