

Vin d'honneur et petite réception

Zakouski froids :

1.00 €

*Pan cake au saumon fumé*

*Œufs brouillés en coquille*

*Mascarpone fouetté sur blinis*

*Pain noir, fromage blanc à l'aneth et saumon fumé*

*Mini bagels*

*Mousse (canard, volaille, jambon) pain à la crème de riz*

*Friandises de rillettes salées*

*Macarons (foie gras, chèvre, parmesan-paprika, ...)*

1.50 €

*Bouchée de foie gras aux fruits secs*

*Zakouski végétariens*

...

Zakouski chauds :

*Mini pizza*

1.00 €

*Mini croissant au jambon*

*Gougère au gruyère et lardon*

*Mini quiche au saumon*

*Croustillant de boudin noir*

*Cake à l'artichaut*

*Chausson de volaille pomme-curry*

*Le classique pain saucisse*

*Petits fours diverses*

...

Mise en bouche spéciale

2.00 €

Mini dégustation en verrine

*Tartare de saumon aux baies roses*

*Bavarois d'elbot fumé*

*Crème brûlée au parmesan*

*Crevettes de Zeebrugge et mousse d'avocat*

*Gaspacho*

*Spaghetti de courgettes et tomates séchées*

*Mousse d'asperges aux œufs de saumon*

*Cappuccino de carottes au cumin*

*Plateaux fraîcheur 'légumes crus et sauce d'accompagnement*

24.90 €

**Sandwiches entiers fourrés :**

2.50 €

*Petit pain aux céréales, jambon persillé, mayonnaise, mesclun*

*Ciabatta, jambon italien et pesto rouge.*

*Petit pain gris au fromage bleu doux et miel*

*Petit pain aux céréales, saumon fumé, échalotes et persil hachés*

*Pain croustillant au fromage de chèvre et lardons*

*Ciabatta au bœuf, basilic et parmesan*

*Faluche au thon façon niçoise*

*Petit pain gris végétarien aux légumes grillés*

*Pain nordique aux crevettes grises façon*

*Faluche au poulet façon César*

*Ciabatta à la viande des grisons, mozzarella et fleurs d'artichauts grillées*

**Pain surprise fourré de mini sandwiches (minimum 2 pièces)**

45.50 €

*Il est composé de 30 sandwiches garnis de :*

*Saumon fumé*

*Elbot fumé*

*Jambon cru*

*Américain préparé*

*Fromage « Passendaele »*

*Fromage frais aux fines herbes*

*Jambon à l'os*

*Fromage « Maredsous »*

*Pâté de campagne de notre artisan boucher*

*Saucisson de montagne*

...

**Proposition pour vin d'honneur**

*Proposition 1 : 3 zakouski froids et 3 zakouski chauds 6.00 €*

*Proposition 2 : 2 zakouski chauds ou froids et 2 verrines 8.00 €*

*Proposition 3 : 2 zakouski froids, 2 zakouski chauds et 2 verrines 9.50 €*  
*+ plateau fraîcheur*

*Nous ne demandons pas de droit de bouchon sur le service des vins*

*Nous ne servons que les plats qui sont réalisés par nos soins*

### Buffets froids

(minimum 20 personnes)

#### Le buffet « Campagnard »

17.50 € (hors TVA)

*Le carré de porc artisanal  
Le rôti de bœuf au poivre noir  
Le jambon à l'os  
La terrine de campagne  
Les manchettes de volaille  
Les salaisons diverses : saucisson, jambon d'Ardenne...  
Les pommes de terre vinaigrette  
La salade campagnarde  
La palette de crudités suivant la saison : céleri rave, carottes, betteraves rouges...  
Le duo de sauces mayonnaise et tartare  
Petits pains*

#### Le buffet « Gourmet »

24.00 € (hors TVA)

*Les rillettes de saumon fumé en terrine  
La terrine de poisson en arlequin  
Les pêches au thon  
Les tomates aux crevettes grises  
Le carré de porc artisanal  
Le rôti de bœuf au poivre noir  
La terrine de lapin à la bière  
La terrine de canard à l'orange  
Le pâté alsacien  
Le jambon à l'os  
Le jambon cru du Pays  
Les manchettes de volaille  
Le jambon persillé  
Les fines tranches de bœuf fumé  
...  
La palette de crudités suivant la saison : céleri rave, carottes, betteraves rouges...  
Les autres accompagnements : pâtes, pommes de terre en salade, cornichons...  
Les sauces : mayonnaise, cocktail et tartare  
Petits pains*

**Buffet «Gourmands»**

**27.00 € (hors TVA)**

*Le saumon et l'elbot fumé  
La terrine de lotte aux poireaux  
Les crevettes cocktail  
La hure de poissons aux petits légumes  
Les demi-tomates aux crevettes grises  
Le saumon en belle-vue  
Le carré de porc artisanal  
Le rôti de bœuf au poivre noir  
La terrine de lapin à la bière  
La terrine de canard à l'orange  
Le jambon persillé  
Le jambon à l'os  
Les manchettes de volaille  
Les fines tranches de bœuf au sel fumé  
Le gigot d'agneau braisé aux herbes  
La palette de crudités suivant la saison : céleri rave, carottes, betteraves rouges...  
Les autres accompagnements : pâtes, pommes de terre en salade, cornichons...  
Les sauces : mayonnaise, cocktail et tartare  
Petits pains*

**Buffet « Prestige »**

**32.00 € (hors TVA)**

*La terrine de lotte aux poireaux  
La terrine de homard au basilic  
Les tapas de saumon  
L'assortiment de crevettes cocktail, écrevisses et langoustines  
Le saumon fumé norvégien  
Les demi-tomates aux crevettes grises  
Le saumon en belle-vue  
La terrine de canard au foie gras  
La terrine de jambon persillé  
Les cailles farcies aux raisins  
Le jambon à l'os fermier  
Les fines tranches de bœuf au sel fumé  
Le jambon cru et son melon  
Le carré de porc légèrement saumuré et cuit à basse température  
La palette de crudités suivant la saison : céleri rave, carottes, betteraves rouges...  
Les autres accompagnements : pâtes, pommes de terre en salade, cornichons...  
Les sauces : mayonnaise, cocktail et tartare  
Petits pains*

### Entrées froides

|   |         |
|---|---------|
| <i>Tartare de thon rouge au citron vert et à la ciboulette</i>                              | 11.50 € |
| <i>Tartare de saumon, baies roses, citron vert et aneth</i>                                 | 9.25 €  |
| <i>Assiette nordique</i>  | 11.50 € |
| <i>Effeillé de saumon mariné et sa crème grelette</i>                                       | 11.50 € |
| <i>Darne de saumon écossais en belle-vue, sauce Vincent</i>                                 | 11.50 € |
| <i>Saumon gravlax et saumon poché en aumônière, coulis de cresson frais</i>                 | 11.50 € |
| <i>Duo de mousselines de poissons, salade de saison et vinaigrette à la mangue</i>          | 11.50 € |
| <i>Chartreuse de crevettes grises, saumon fumé et pommes vertes aux senteurs orientales</i> | 11.80 € |
| <i>Pannequet de sole et saumon fumé à l'émulsion de chou fleur</i>                          | 11.90 € |
| <i>Mousseline de turbotin, langouste et foie gras, vinaigrette balsamique</i>               | 11.90 € |
| <i>Terrine de barbue, homard et saumon fumé, crème acidulée au vinaigre de cidre</i>        | 12.50 € |
| <i>Jambon persillé à la bourguignonne, salade croquante et vinaigrette à l'échalote</i>     | 10.20 € |
| <i>Chiffonnade de jambon cru du pays et melon parfumé au Muscat de Rivesaltes</i>           | 10.50 € |
| <i>Carpaccio de bœuf mariné à l'huile extra vierge, copeaux de parmesan et condiments</i>   | 10.50 € |
| <i>Eventail de jambon de Parme, tartare de tomate et mozzarella au vinaigre de xérès</i>    | 10.50 € |
| <i>Terrine maison de lapin sauvage et confiture de figes</i>                                | 10.50 € |
| <i>Terrine de pintade aux noisettes, confiture d'oignons rouges et pain grillé</i>          | 10.50 € |
| <i>Salade folle de cailles fumées, foie gras poêlé et vinaigrette au miel de lavande</i>    | 14.50 € |
| <i>Salade périgourdine à notre façon</i>  | 15.50 € |
| <i>Foie gras de canard maison, gelée à l'orange et pain brioché</i>                         | 15.50 € |
| <i>Véritable langue Lucullus</i>  | 14.50 € |

### Potages

|   |        |
|---|--------|
| <i>Crème Crécy (carottes)</i>   | 2.50 € |
| <i>Crème de courgettes (en saison)</i>  | 2.50 € |
| <i>Crème Pompadour (tomate, perles du japon)</i>                                    | 2.50 € |
| <i>Crème Agnès Sorel (velouté de volaille, langue écarlate, champignons, crème)</i> | 2.75 € |
| <i>Crème andalouse (tomate, riz, dés de poivrons, crème)</i>                        | 2.75 € |
| <i>Crème Bressanne (potiron, vermicelles, crème)</i>                                | 2.90 € |
| <i>Velouté Choisy (laitue, croûtons, cerfeuil)</i>                                  | 2.90 € |
| <i>Crème cressonnière</i>   | 2.90 € |
| <i>Velouté d'épinards aux croutons</i>  | 2.90 € |
| <i>Velouté de chou-fleur et bouquet de brocoli</i>                                  | 2.90 € |
| <i>Crème forestière (champignons)</i>   | 2.90 € |
| <i>Crème de petits pois à la menthe</i>   | 2.90 € |
| <i>Velouté Argenteuil (asperges)</i>  | 3.50 € |
| <i>Velouté Georgette (artichaut, perles du japon, crème)</i>                        | 4.50 € |
| <i>Bisque d'écrevisses</i>  | 5.80 € |
| <i>Crème de pleurotes et ris de veau</i>  | 4.80 € |
| <i>Bisque de crevettes grises</i>   | 5.80 € |

### Entrées chaudes

|   |         |
|---|---------|
| <i>Ragoût de queues d'écrevisses aux pointes d'asperges et petits lardons</i>             | 10.50 € |
| <i>Dos de saumon écossais à l'unilatéral, lait de coco et curry doux</i>                  | 11.50 € |
| <i>Coussin feuilleté de scampi et tombée d'épinards, sauce Nantua</i>                     | 11.50 € |
| <i>Baluchon de sole et truite saumonée au fumet de moules bouchot</i>                     | 12.80 € |
| <i>Roulé de sole, queues d'écrevisses et crème de persil</i>                              | 12.80 € |
| <i>Roulé de limande et saumon, émulsion au beurre de ferme</i>                            | 11.80 € |
| <i>Nage de queues de gambas aux petits légumes et parfum de cerfeuil</i>                  | 12.50 € |
| <i>Gâteau fondant de turbotin et de langoustine au Noilly</i>                             | 12.80 € |
| <i>Filet de bar sur mousse de brocoli, beurre au Muscadet et croustillant de jambon</i>   | 13.90 € |
| <i>Dos de saumon écossais en persillade de pain brioché et moutarde violette</i>          | 11.50 € |
| <i>Sandre de Loire rôti, beurre blanc à la badiane et tagliatelles à l'encre de sèche</i> | 13.50 € |
| <i>Papillote de lotte aux citrons confits et pistils de safran</i>                        | 14.50 € |
| <i>Nage de cabillaud aux pointes d'asperges et crevettes grises de Zeebrugge</i>          | 14.50 € |
| <i>Saint-Jacques poêlées au curry indien, billes de pommes cox et lardons frits</i>       | 14.80 € |
| <i>Timbale de cuisses de grenouilles aux herbes potagères et fumet de Chablis</i>         | 10.50 € |
| <i>Caille braisée au vin rouge sur confit d'échalotes</i>                                 | 11.50 € |
| <i>Croustade de langue d'agneau et ris d'agneau aux herbes potagères</i>                  | 11.80 € |
| <i>Feuilleté de petits gris aux herbes potagères</i>                                      | 12.50 € |
| <i>Croustillant d'asperges du pays, sauce mousseline</i>                                  | 12.50 € |
| <i>Caille farcie rôtie au miel sur tombée de chou vert aux lardons</i>                    | 12.50 € |
| <i>Suprême de volaille fermière et pointes d'asperges en caissette</i>                    | 10.50 € |
| <i>Fricassée de ris de veau et champignons parfumés au Banyuls</i>                        | 15.50 € |
| <i>Fricassée de ris de veau et écrevisses parfumés au vin de Sauternes</i>                | 15.50 € |
| <i>Dos de cabillaud rôti en croûte de parmesan et jambon de Parmes</i>                    | 15.50 € |
| <i>Fondus au parmesan</i>   | 8.50 €  |
| <i>Croquettes au jambon Ganda</i>   | 7.50 €  |
| <i>Croquettes aux crevettes grises (le prix peut varier en fonction de la saison)</i>     | 9.50 €  |

### Sorbets

|  |        |
|--|--------|
| <i>Sorbet au citron vert parfumé à l'Eau-de-Villée</i>       | 3.00 € |
| <i>Sorbet à la poire Williams</i>                            | 3.00 € |
| <i>Sorbet aux marcs de gewurztraminer</i>                    | 3.00 € |
| <i>Sorbet aux pommes vertes parfumé au Calvados</i>          | 3.00 € |
| <i>Sorbet au melon parfumé à la vodka melon</i>              | 3.00 € |
| <i>Sorbet aux marcs de Champagne</i>                         | 3.00 € |
| <i>Sorbet à la mandarine parfumé à la mandarine Napoléon</i> | 3.00 € |
| <i>Sorbet aux fruits de la passion</i>                       | 3.00 € |
| <i>Sorbet aux framboises</i>                                 | 3.00 € |
| <i>Sorbet aux pêches de vigne</i>                            | 3.00 € |
| <i>Sorbet aux feuilles de roses</i>                          | 3.00 € |
| <i>Sorbet à la Kriek</i>                                     | 3.00 € |
| <i>Sorbet au vin de muscat</i>                               | 3.00 € |

## Plats

|  |         |
|--|---------|
| <i>Médailillon de dinde farcie aux pruneaux et viel Armagnac</i>                         | 12.50 € |
| <i>Filet de porcelet au miel et à la moutarde à l'ancienne</i>                           | 12.90 € |
| <i>Filet pur de porcelet en chevreuil et moutarde violette</i>                           | 12.90 € |
| <i>Mignon de porc à la Rodenbach et étuvée de légumes du pays</i>                        | 12.90 € |
| <i>Poussin désossé rôti à l'estragon et dés de tomates fraîches</i>                      | 12.90 € |
| <i>Gigotin de pintadeau fermier à la normande</i>  | 13.90 € |
| <i>Ballottine de volaille de Loué au Gevrey-Chambertin</i>                               | 13.90 € |
| <i>Ballottine de coucou de Malines à la Gouyasse</i>                                     | 13.90 € |
| <i>Suprême de volaille fermière façon coq au vin</i>                                     | 13.90 € |
| <i>Suprême de pintade fermière aux champignons de saison</i>                             | 13.90 € |
| <i>Farci de volaille aux petits légumes croquants, sauce légère aux senteurs de thym</i> | 13.90 € |
| <i>Aiguillettes de canette de Challans au miel et au cumin</i>                           | 14.90 € |
| <i>Filet de canette de Challans aux Banyuls et fruits des bois</i>                       | 14.90 € |
| <i>Magret de canette de Challans, sauce douce à l'orange</i>                             | 14.90 € |
| <i>Magret de canard au vin de coings et pêches caramélisées</i>                          | 15.50 € |
| <i>Magret de canard doré au sirop de Liège et compote de poires au romarin</i>           | 15.50 € |
| <i>Aiguillettes de canard mulard au Banyuls et aux baies de cassis</i>                   | 15.50 € |
| <i>Parmentier de confit de canard</i>  | 15.50 € |
| <i>Duo de cailles braisées aux baies de genévrier</i>                                    | 15.90 € |
| <i>Duo de cailles aux raisins et verjus du Périgord</i>                                  | 16.50 € |
| <i>Râble de lapereau farci et parfumé aux herbes du jardin</i>                           | 16.50 € |
| <i>Mignon d'agneau en robe de noisettes concassées et infusion de romarin</i>            | 16.50 € |
| <i>Mignon d'agneau des prés salés à la crème d'ail</i>                                   | 16.80 € |
| <i>Mignon d'agneau mariné et poêlé en croûte d'épices, jus court au Porto</i>            | 16.80 € |
| <i>Gigot d'agneau rôti aux fèves des marais et à la sarriette</i>                        | 16.80 € |
| <i>Côtes d'agneau de lait au parfum du midi</i>  | 16.90 € |
| <i>Noisettes d'agneau des prés salés en persillade et jus aromatisé à l'estragon</i>     | 17.00 € |
| <i>Carré d'agneau des prés salés et bouquetière de légumes de saison</i>                 | 17.00 € |
| <i>Tournedos de bœuf grillé, sauce aux trois poivres</i>                                 | 18.50 € |
| <i>Mignon de bœuf, foie gras et sauce au Porto truffée</i>                               | 19.50 € |
| <i>Filet pur de bœuf au Gevrey-Chambertin</i>  | 18.50 € |
| <i>Filet pur charolais au Gigondas et à la fleur de sel</i>                              | 18.50 € |
| <i>Noix d'entrecôte rôtie au gros sel, réduction de pinot noir et échalotes confites</i> | 18.50 € |
| <i>Grenadin de veau piqué de fromage Tourpier, sauce douce au sirop de Liège</i>         | 18.90 € |
| <i>Mignon de veau, jus court à la Rodenbach et poires pochées</i>                        | 18.90 € |
| <i>Carré de veau lait à l'essence de truffe</i>  | 19.00 € |

*En saison, propositions de gibiers.*

*Tous ces plats sont accompagnés de pommes de terre et légumes suivant la saison.*

### Pommes de terre

Croquettes maison  
Croquettes aux amandes  
Pommes sautées aux lardons  
Rattes du Touquet rissolées en peau  
Gratin dauphinois  
Pommes Macaire  
Pomme duchesse  
Pomme purée à l'huile d'olive

### Fromages

|  |         |
|--|---------|
| <i>Assiette de 3 fromages affinés</i>  | 6.00 €  |
| <i>Assiette de 5 fromages affinés</i>  | 6.80 €  |
| <i>Duo de fromages chauds en salade</i>  | 6.70 €  |
| <i>Coulommiers farci servi chaud, salade croquante et vinaigrette balsamique</i> | 6.70 €  |
| <i>Terrine de chèvre frais, mesclun et vinaigrette au miel</i>                   | 6.70 €  |
| <i>Moulé de fromage frais au coulis d'herbes fraîches et olives de Provence</i>  | 6.70 €  |
| <br>   |         |
| <i>Buffet de fromages affinés en fin de repas (150 g / pers)</i>                 | 9.50 €  |
| <i>Buffet de fromages affinés en plat unique (250 g / pers)</i>                  | 12.50 € |

*Les buffets fromages sont accompagnés d'un assortiment de salades composées, de fruits et de petits pains spéciaux*

### Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <i>Gâteau de circonstance (génoise ou glace à votre convenance)</i> | 6.00 € |
| <i>Nougat glacé sur coulis de framboises</i>                        | 6.00 € |
| <i>Vacherin glacé aux fruits de la passion</i>                      | 6.00 € |
| <i>Croûte aux fraises</i>   | 6.00 € |
| <i>Croûte aux framboises</i>  | 6.00 € |
| <i>Tartelette meringuée au citron</i>                               | 6.00 € |
| <i>Forêt noire</i>  | 6.00 € |
| <i>Bombe aux fruits rouges et ganache</i>                           | 6.00 € |
| <i>Bavarois aux fruits</i>  | 6.00 € |
| <i>Saint-honoré</i>   | 6.00 € |
| <i>Charlotte au chocolat</i>  | 6.00 € |
| <i>Assiette gourmande de 3 mini-desserts</i>                        | 7.00 € |
| <i>Assiette gourmande de 5 mini-desserts</i>                        | 8.50 € |
| <i>Buffet de desserts</i>   | 9.80 € |



### Café et mignardises

Resservi 1.85 €

### Pain de table

0.45 € la pièce

### Quelques idées de salles

- |  |               |
|--|---------------|
| ➤ <i>Le Château d'Havré à Havré (180 pers.)</i>                  | 065/87.25.35. |
| ➤ <i>La Maison du village à Wadelincourt (60 / pers)</i>         | 069/57.79.81  |
| ➤ <i>La salle des Délices à Maffle (70 pers)</i>                 | 0496/18.98.00 |
| ➤ <i>Le Héron Cendré à Stambruges (100 pers.)</i>                | 069/57.79.78  |
| ➤ <i>Salle communale d'Harchies(120 pers.)</i>                   | 069/39.18.94  |
| ➤ <i>La Marcotte à Huissignies (200 pers.)</i>                   | 069/68.92.87  |
| ➤ <i>Altitude 48 à Meslin-l'Evêque (de 50 à 150 pers)</i>        | 068/55.26.43  |
| ➤ <i>Salle les Chardons à Brugelette (100 pers.)</i>             | 068/45.73.00. |
| ➤ <i>La Tannerie à Arbre (50/200 pers.)</i>                      | 068/65.72.38. |
| ➤ <i>Aux Senteurs de la Garenne à Peruwelz (150 pers)</i>        | 069/77.12.50  |
| ➤ <i>Le Parvis à Saint-Ghislain (100 pers.)</i>                  | 0479/77.38.68 |
| ➤ <i>La Maison du village à Braffe (100 pers)</i>                | 069/77.97.72  |
| ➤ <i>La Maison du village à Wasmes A-B (120 pers)</i>            | 069/77.97.72  |
| ➤ <i>Le Clos de la Conciergerie à Guignies (30 à 200 pers)</i>   | 069/64.78.28  |
| ➤ <i>La Ferme de la Bouchegnies à Wasmes-A-B (90 à 250 pers)</i> | 069/45.59.81  |
| ➤ <i>La bichonnière de France Jacquot à Beloeil (35 pers)</i>    | 0477/31.91.63 |
| ➤ <i>Centre culturel de Brugelette à Brugelette (120 pers)</i>   | 068/45.73.11  |
| ➤ <i>La Ferme du Plat d'Or à Vezon (70 pers)</i>                 | 0478/45.74.04 |
| ➤ <i>Le Château Bagatelle à Arcq-Wattripont (80 pers)</i>        | 0497/63.09.56 |
| ➤ <i>La Ferme d'Ecavée à Molembaix (30 à 180 pers)</i>           | 069/77.73.15  |
| ➤ <i>La Maison du Domissart à Grosage (80 personnes)</i>         | 0479/45 41 03 |
| ➤ <i>Le Château du Saulchoy à Soignies (50 à 60 personnes)</i>   | 0470/844440   |

*Prix au 01/07/2016. Ce tarif annule le précédent.*

### *Nos conditions*

- ✓ *Il n'y a pas d'obligation de boissons et aucun droit de bouchons.*
- ✓ *Nous ne servons que ce que nous préparons.*
- ✓ *Sur demande, possibilité de créer d'autres entrées froides et chaudes et plats consistants*
- ✓ *Des adaptations peuvent être envisagées à divers points de vue (menu enfant)*
- ✓ *Le nombre de serveurs est en fonction du nombre de convives et de l'étendue du service souhaité. En général, 1 serveur pour environ 20 convives.*
- ✓ *Un devis vous sera établi gratuitement, toujours détaillé pour vous éviter toute surprise ultérieure, qui devra être accepté et signé pour accord par le client.*
- ✓ *Tout repas non décommandé, au minimum 10 jours avant la date de l'événement sera facturé.*
- ✓ *Sans service, paiement à la livraison.*
- ✓ *A partir de 20 personnes et dans un rayon de 10 km, la livraison sera gratuite.*
- ✓ *Toutes nos factures seront soldées au grand comptant, à sa date et sans escompte.*
- ✓ *Tout défaut de paiement dans les délais convenu fait courir de plein droit, à notre profit et sans aucune mise en demeure préalable, un intérêt de 20% l'an depuis la date d'échéance de la facture avec un minimum de 125 € à titre de clause pénale.*
- ✓ *Taux de TVA en application :*
  - 6% sur les plats emportés ou livré par nos soins,*
  - 12% sur les plats servis par nos soins,*
  - 21% sur les vins et le matériel.*
- ✓ *Pour les réceptions, des arrhes seront demandées.*  
*Un premier acompte de 100,00 € pour bloquer la date choisie par le client et un deuxième acompte pour arriver à 70% du montant total payable 2 semaines avant la réception. Le solde sera réglé le jour de la réception.*