



CUISINE

AUTHENTIQUE



— LE MARASTAR

i

Pas de viennoiseries au petit déjeuner, pourquoi ? Elles sont peu nourrissantes, elles renferment très peu ou pas de bons nutriments (vitamines, minéraux). Elles sont très grasses et très sucrées et donc ne vous permettront pas d'être efficace dans votre matinée d'activités.

PETIT DÉJEUNER HEALTHY

LE BUFFET PAIN

- + Sélection de pains multi-céréales, complets ou au levain, confectionnés par notre artisan boulanger (Jean-Philippe Somja)
- + Assortiment de confitures aux fruits de saison, pâte à tartiner, miel et beurre de ferme locale
- + Planche régionale de charcuteries et fromages
- + Brouillade d'œufs de ferme
- + Saumon fumé
- + Yaourt de ferme

LE BUFFET CÉRÉALES

- + Granola « maison »
- + Lait de vache écrémé, lait de soja et lait d'amande
- + Verrines de salades de fruits de saison



— LE PATISSON

THÉÂTRE GOURMAND



Dès l'aube, notre Artisan Pâtissier Jean-Philippe Somja vous prépare de délicieuses couques avec du bon beurre de ferme.

PS : les plus matinaux auront peut-être la chance de le croiser ;)

PETIT DÉJEUNER À LA FRANÇAISE

- + Véritables croissants au beurre
- + Véritables pains au chocolat
- + Véritables couques Suisses
- + Véritables minis gateaux de Verviers

OPTION

- + Salade de fruits frais de saison

BOISSONS FROIDES

- + Jus de pommes du Pays d'Aubel
- + Jus d'oranges

BOISSONS CHAUDES

- + Café
- + Thé "Mariage Frère" ou "Palais des thés"



— LA CHRISTOPHINE

SANDWICHS ET WARPS

- + Truite fumée et crème de raifort
- + Sandwich poulet fermier et pesto maison
- + Roastbeef cuit rosé, moutarde parfumée au miel
- + Rôti de veau, pickels de cornichons et oignons
- + Fromage de Herve au sirop de Liège
- + Tourte de tomates confites
- + Bagel au fromage frais et herbes de saison
- + Wrap aux lamelles de poulet, de bœuf ou végétarien

SOUPES

- + Velouté de volaille
- + Soupe de légumes de saison
- + Crème de patates douces
- + Soupe aux lentilles
- + Velouté de potiron

TARTES ET QUICHES

- + Lardons, oignons
- + Saumon, brocolis
- + Chèvre, tomates fraîches
- + Epinards

DESSERTS

- + Mignardises sucrées



— LA TOMATE CERISE

ENTRÉES

- + Carpaccio de bœuf - Huile de noix et copeaux de parmesan
- + Cocktail de poulet à l'œuf et chiffonnade de salade verte
- + Truite fumée et garnitures
- + Mousse de poisson aux trois couleurs
- + Méli-Mélo de petits pains – Beurre salé
- + Salade BAR
Par exemple : crudités de carottes et de céleri, salade du jardin & vinaigrette, salade de pommes de terre à la vinaigrette

PLATS

- + Médaillon de pintade farci aux petits légumes, sauce crémeuse aux herbes
- + Pavé de saumon en croûte d'herbes, julienne de légumes, sauce au vin blanc
- + Mini-pommes de terre farcies à la purée d'herbes
- + Risotto au vin blanc et copeaux de parmesan
- + Variété de légumes de saison (3 sortes)



— LA COURGE SPAGHETTI

ENTRÉES

- + Rôti de veau aux herbes
- + Salade de bœuf à l'huile de truffe en verrine
- + Saumon fumé et garnitures
- + Cocktail de crevettes roses en verrine
- + Méli-Mélo de petits pains – Beurre salé
- + Salade BAR (choix de 4 variétés/ jour)
Par exemple : crudités de carottes et de céleri, salade du jardin & vinaigrette, salade de pommes de terre à la vinaigrette

PLATS

- + Filet de cabillaud piqué au romarin et thym, sauce au Riesling
- + Filet de porc farci, sauce crémeuse aux trois poivres
- + Riz pilaf aux petits légumes
- + Pommes de terre sautées
- + Légumes chauds de saison (3 variétés)



— LA REINE CLAUDE

ECHOPPE DINATOIRE

LES PLATS MIJOTÉS / GRATINÉS

- + Choix de 3 préparations en dehors des légumes et féculents :
- + Navarin d'agneau aux haricots et lentilles
- + Carbonnades de boeuf à la bière d'abbaye
- + Lapin à la moutarde de Meaux
- + Coq au vin et oignons confits
- + Parmentier de canard aux oignons
- + Gratin de queues d'écrevisses à la purée de patates douces et petits légumes
- + Chicon confit
- + Gratin dauphinois
- + Salade et crudités de saison

HIVER/ FETES

- + Velouté de châtaignes
- + Croustillant de boudin blanc à l'huile de truffe
- + Foie gras de canard
- +



— LA STANLEY

ECHOPPES DINATOIRE

LIEGEOISE

- + Choix de 3 préparations en dehors des légumes et féculents :
- + L'incontournable boulet à la liégeoise
- + Salade de dju d'la
- + Boudin noir aux pommes et aux oignons
- + Oie à l'instar de Visé
- + Ecrevisses à la Liegeoise
- + Eventail de truites et d'anguilles fumées
- + Salade de chou
- + Drèssèye lidjwèse (boudin blanc et noir, tête pressée, hure de porc, paté de foie, jambon à l'os caramélisé au sirop de Liège)
- + Pommes de terre rissolées et frites coupées mains
- + Salade et crudités de saison

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

- + Choix de 3 préparations en dehors des légumes et féculents :
- + Blanquette de cabillaud aux légumes du moment
- + Souris d'agneau ratatouille
- + Onglet à l'échalote
- + Suprême de canard à l'orange
- + Gratiné de queue de boeuf au foie gras
- + Cassoulet de Castelnaudary
- + Artichauts à la barigoule
- + Carottes vichy
- + Gratin dauphinois



— LA CITROUILLE

MISES EN BOUCHE

AUTOMNE/ HIVER (FROID)

- + Tatin de foie gras de canard « maison », confit de coing et graines de sésame ;
- + Tartare de truite au caviar de légumes, guacamole et huile d'argan ;
- + Wraps de véritable jambon de parme, roquette et copeaux de parmesan ;
- + Canneloni de saumon fumé, fromage de chèvre et crevettes grises ;
- + Taboulé aux aromates, queues d'écrevisses et vinaigrette fraîcheur de tomates roma ;
- + Tartare de tomate-mozzarella-pesto ;
- + Wraps de volaille braisée au curry thaï ;
- + Tapenade de poivrons confits et fromage de chèvre ;
- + Brunoise de fruits secs à l'huile d'olive et fromage de chèvre ;
- + Purée de petits pois à la menthe et scampi.

AUTOMNE/ HIVER (CHAUD)

- + Mini-pomme de terre farcie aux champignons des bois
- + Mini cappuccino de homard, île flottante au safran ;
- + Brioche d'escargot du bocage, beurre aux herbes fraîches du potager ;
- + Mini bouillabaisse « Comme à Marseille », croûton aux épices ;
- + Croquettes de fromage et crevettes
- + Crème de chicon et crevettes roses
- + Rouleau d'aubergines farci aux légumes, caviar d'aubergines
- + Tortillas au jambon d'Ardenne
- + Mini burger végétarien
- + Mini-quiche végétarienne aux légumes d'hiver



LA COMPTESSE DE — PARIS

VERRINES ET ASSIETTES DE DEGUSTATION

AUTOMNE / HIVER

- + Salade de magret de canard aux lentilles
- + Salade de poulet fermier et roquette
- + Eventail de truites et anguilles fumées
- + Tête pressée et cornichon
- + RAvioles de foie gras à la truffe
- + Boudin noir aux pommes et aux oignons
- + Lapin au sirop et cidre Stassen
- + Souris d'agneau et ratatouille
- + Haricots verts aux lardons de canard
- + Salade de pleurottes aux pommes
- + Gratin d'agneau, purée fourchette et petits pois
- + Jambon braisé au bleu des moines
- + Grenailles rissolées aux lardons
- + Suprême de canard à l'orange
- + Coq au vin et oignons confits
- + Navarin d'agneau aux haricots et lentilles
- + Miniis boulets liegeois et pommes grenailles



— LOUISE BONNE D'AVRANCHES

AUTOMNE - HIVER

ENTRÉES FROIDES

- + Cannelloni farci à la rilette de canard, feuilleté aux girolles, confit de chou-fleur jaune, mauve et vert
- + Cannelloni croustillant farci à la mousse de Topinambour, truffe et miel, texture d'avocats, salade aux herbes

ENTRÉES CHAUDES

- + Roulade de ris de veau, joue de boeuf et son jus de cuisson, espuma au lard fumé, mini-gratin de pommes de terre au céleri, sautés de salsifis panés au Panko
- + Crème de panais à la truffe, dés de champignons
- + Filet de rouget flambé à la Poire Williams, jus de moutarde, pommes de terre tournées au beurre, légumes d'automne
- + Filet de truite rôtie, beurre aux noisettes, poêle de radis, julienne de légumes et riz soufflé

PLATS

- + Magret de canard au confit d'oignons et aux pommes, purée de pommes de terre au cerfeuil, sushi de céleri et butternut enrobé de lard maigre
- + Pintade fermière truffée de fois gras, pommes de terre salardaises et chicons braisés
- + Stick d'entrecôte longue maturation cuit à basse température : Réduction au merlot – sauce béarnaise, croquette de pommes de terre à l'ardennaise, purée de panais et topinambour, paupiette de courgettes aux petits légumes
- + Médaillon de veau revisité : sauce crémeuse aux champignons de bois, fondant de pommes de terre au thym, montage de légumes au chou rave
- + Ballotine de volaille au chorizo et mozzarella : sauce crémeuse aux herbes, stick de polenta aux olives noires et tomates séchées, champignon farci et montage de légumes

DESSERTS

- + Véritable café liégeois au pecket de Houyeux
- + Moelleux au chocolat, crème anglaise au lait d'amande
- + Mini tatin et glace au speculoos

DOYENNÉ DU COMICE

PRINTEMPS - ÉTÉ

ENTRÉES FROIDES

- + Cromesquis de saumon, consommé de légumes blanc asiatiques
- + Cannelloni farci à la rilette de canard, feuilleté aux girolles, confit de chou-fleur jaune, mauve et vert
- + Cannelloni croustillant farci à la mousse de Topinambour, truffe et miel, texture d'avocats, salade aux herbes

ENTRÉES CHAUDES

- + Filet de dorade et son jus de homard, croquette de crevettes roses, lentilles rouges et chutney de tomates au four
- + Croustillant de filet de Sandre, queue de langouste, sauce curry - Banane, espuma au lait de coco, salade tiède au quinoa, légumes du soleil
- + Cuisse de canard désossé et laqué au miel, sauce au sirop de Liège, risotto crémeux aux betteraves rouges, copeaux de parmesan, asperges vertes façon "meunière" tarte tatin aux légumes du soleil

PLATS

- + Duo de boeuf et veau: mignon de boeuf en croûte d'herbes, sauce béarnaise, mignon de veau enrobé de lard, sauce aux morilles, demi-pomme de terre grillée - dip au fromage frais, radis et ciboulette, montagne de légumes
- + Pintade fermière truffée de fois gras, pommes de terre saladaises et chicons braisés
- + Ballotine de volaille au chorizo et mozzarella : sauce crémeuse aux herbes, stick de polenta aux olives noires et tomates séchées, champignon farci et montage de légumes
- + Pavé de saumon norvégien grillé sur sa peau, lit de mangues et mini-courgettes rôties, risotto au safran et au chili, pesto à la roquette

DESSERTS

- + Vritable café liégeois au pecket de Houyeux
- + Moelleux au chocolat, crème anglaise au lait d'amande
- + Mini tatin et glace au speculoos