



CUISINE

FUSION





— LE ZEVA

VOYAGE MATINAL : PARIS, ROME, LIÈGE

PETIT DÉJEUNER TRAVELING

- + Bagels au saumon fumé, cream cheese, mesclun, avocat, citron vert, pousses germées et aneth
- + Bagels mozzarella, jambon italien, mesclun, tomates séchées, oignons rouges, sauce mayonnaise-pesto, basilic
- + Bagels oeufs brouillés, lard, sirop de Liège



— LA PIGEONNETTE

Déjeuner varié, de quoi ravir les papilles de tous vos convives...

MINI-SANDWICHES

- + Pain rustique au jambon fumé, salade croquante et brochette d'olives
- + Bagel au saumon fumé, mayonnaise au raifort
- + Ciabatta aux lamelles de poulet grillé, guacamole et pesto rouge
- + Pain rustique aux mini-boulettes, chou blanc et sauce andalouse
- + Baguettine au fromage Gouda salade Iceberg, crudités de carottes et oeufs
- + Mini-Wrap végétarien aux légumes croquants
- + Bruschetta classique tomate-basilic

ASSORTIMENT DE MINI WARPS

- + Wrap aux lamelles de poulet – bœuf – scampi - Pita – végétarien

SOUPE MAISON

- + Velouté de potiron
- + Minestrone
- + Crème de poireaux
- + Velouté de légumes
- + Accompagnements : petits pains – croûtons – crème fraîche à la ciboulette

LE CHAUD EN STATION

- + Omelette aux lardons
- + Omelette ciboulette
- + Mini-Hotdog, oignons frits, sauce moutarde
- + Mini-Lasagne au saumon et épinards
- + Mini-tartiflette végétarienne
- + Accompagnements : baguette et petit pain

DESSERTS

- + Variété de mignardises et macarons
- + Crème pralinée et copeaux de chocolat blanc
- + Panna Cotta au coulis de mangue

— REINETTE DES CAPUCINS

HIVER - MISES EN BOUCHE

- + Roulade de chèvre et jambon de Parme
- + Jambon avec une pipette moutarde
- + Mousse de légumes et garnitures
- + Crevette rose en cocktail
- + Texture de scampis à l'ail
- + Paté de campagne avec son confit d'oignons
- + Champignons à la grecque
- + Spaghetti de légumes colorés et épicés
- + Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan -, huile de noix
- + Mini quiche aux lardons
- + Profiterole farci au fromage
- + Velouté de betteraves rouges à l'huile de noix

— PATTE DE LOUP

ÉTÉ - MISES EN BOUCHE

- + Saumon fumé au concombre et à l'aneth
- + Rillettes de truite fumée, tomate cerise
- + Tomate mozzarella au pesto
- + Tartare de saumon à la citronnelle
- + Crème de tomates à l'olive
- + Crevette rose en cocktail
- + Crème de ricott aux épinards
- + Tapenade d'olives et tomates
- + Salade d'oeufs et marmelade d'oranges
- + Chiffonnade de courgette grillée à l'huile d'olive

— LA POMME HENRY

VERRINES - AUTOMNE

- + Bœuf confit accompagné d'une gelée d'oignons rouges, chips de betteraves rouges
- + Salade aux jeunes pouces, texture de ricotta et lard fumé
- + Tartare de bœuf « classique », vinaigrette à l'huile de truffe et chips de parmesan
- + Lamelles de veau façon « Gyros » au feta, sauce yaourt aux herbes, concombres et olives
- + Cocktail de crevettes roses et grises, julienne de légumes d'Automne
- + Conchiglie en salade au saumon cuit à la vapeur et petit pois marinés
- + Mousse de saumon fumé et crevettes grises
- + Salade fraîche de fruits de mer façon « Bruschetta »
- + Mousse de betteraves rouges et fromage frais
- + Poêlée de potimarrons aux champignons de saison marinés
- + Bavarois de petits pois et citron vert, garniture à la menthe

VERRINES - HIVER

- + Fine tranche de foie gras sur un nid de pain d'épices et confiture de figue
- + Duxelle de champignons des bois au jambon cuit et crème fraîche
- + Salade de pommes de terre au bacon et épices d'hiver
- + Duo de magret de canard et mousse de carottes, crumble au spéculoos
- + Carpaccio de biche à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et salade roquette
- + Filet de rouget, tapenade d'olives et mini-toast grillé
- + Saltimbocca de saumon fumé farci au fromage frais, boulgour en salade et crumble au pain d'épices
- + Salade de thon à la tomate cerise verte et jaune, vinaigrette à l'huile de truffe
- + Salade de crevettes roses sur un lit de fenouil mariné au gingembre
- + Filet de hareng à la crème sur une mousse de betteraves rouges
- + Fromage de chèvre en salade aux poivrons et raisins
- + Compoté de poires au Roquefort
- + Salade d'avocats et tomates marinés, crumble de pain d'épices, chips de carottes
- + Mousse de brocolis et de choux-fleurs sur une compote de figues et pommes grenades

— BUTTERNUT

“ BURGER ”

- + Véritable hamburger maison + fromage
- + Burger de poisson
- + Hamburger végétarien

“ HOT DOG ”

- + The real Hot Dog avec ses garnitures (Moutarde – Ketchup - Oignons frits – Cornichons)
- + Hot Dog Pulled Pork

“ LIÉGEOIS ”

- + Minis boulettes à la liégeoise sauce chasseur
- + Cornet de frites et mayonnaise maison
- + Salade croquante assaisonnée

“ PÂTES ”

- + Minis lagasgnes végétariennes
- + Pennes au poulet estragon
- + Rigatoni aux 4 fromages

“ WOK ”

- + Wok de canard laqué au miel
- + Wok végétarien : nouilles, tofu fumé, courgettes et poivrons

“ TACOS ”

- + Minis tacos lamelles de boeuf + crudités
- + Minis tacos dés de poulet + crudités
- + Minis tacos dés de tofu + crudités

“ PAËLLA ”

- + Paëlla au poulet
- + Paëlla végétarienne

“ MONTAGNARD ”

- + Tartiflette
- + Charcuteries de nos Ardennes

“ INDIEN ”

- + Chicken tandoori et riz
- + Poisson tandoori et riz

— DISCOVERY

ECHOPPE "LIBANAISE" (VÉGÉTARIENNE)

- + Falafel végétal, yogourt, citron vert et menthe poivrée
- + Taboulé libanais, curcuma, persil plat et citron vert
- + Tomates variées, concombres, oignons rouges, vinaigrette et ciboulette
- + Haricots - coco
- + Fromage frais, persil plat et citron vert
- + Houmous de pois chiches, citron confit et coriandre
- + Pain libanais

ECHOPPE "ISRAELLIENNE"

- + Boulettes épicées, sauce zataar (à manger froides ou chaudes)
- + Salade de riz noir, feta et persil plat
- + Tomates variées, concombres, oignons rouges, vinaigrette et ciboulette
- + Salade Edamames, citron vert et persil plat
- + Houmous de pois chiches, citron confit et coriandre
- + Pain Israélien

ECHOPPE "INDIENNE"

- + Haut de cuisse de volaille, cacahuètes - corma
- + Tikka massala de lentilles, lime kaffir et herbes fraîches
- + Tomates variées, concombres, oignons rouges, vinaigrette et ciboulette
- + Salade de courgettes et aubergines aux épices tajines
- + Houmous de pois chiches, citron confit et coriandre
- + Chutney à la mangue
- + Pain Indien

ECHOPPE "BOLIVIENNE"

- + Albondigas épicées sauce tomates aubergines (à manger froides ou chaudes)
- + Salade de riz jaune, chorizo, edamames
- + Tomates variées, concombres, oignons rouges, vinaigrette et ciboulette
- + Chou-fleur mariné aux épices du sud
- + Fromage frais, persil plat et citron vert
- + Sauce tartare maison
- + Pain Bolivien

L'ALTESSE

PLATEAU DE FRUITS DE MER

- + Huîtres creuses de Bretagne
- + Echalotes hachées -Jus de citron-différentes vinaigrettes
- + Homard, langoustines, crevettes, palourdes et tourteaux
- + Sauces froides & dips

ECHOPPE "FRUITS DE MER"

- + Saumon fumé
- + Saumon tartare
- + Terrine de poisson et crustacés
- + Blinis
- + Citron vert , crème aigre à l'aneth, câpres
- + Noix de Saint Jacques Black Pearl
- + Espuma parfumé à la truffe
- + Air de Champagne
- + Médaillon de solette
- + Beurre blanc
- + Montage de légumes
- + Riz sauté

ECHOPPE "FOIE GRAS"

- + Préparation à la minute sur des petites assiettes originales devant les invités
- + Foie gras au Sauternes – mini-brioche et confiture à l'oignon
- + Variété de macarons salés farcis au foie gras
- + Mousse de foie gras en verrine, confiture de figue et crumble

ECHOPPE "DE NOËL"

- + Foie gras poêlé
- + Verrine de foie gras
- + Accompagnement
- + Fricassées de biche
- + Volaille jaune
- + Sauce au vin
- + Sauce à l'estragon
- + Poire au vin, airelles
- + Galette de pommes de terre
- + Montage de légumes

— LA BONNOTTE DE NOIRMOUTIER

ECHOPPE "ITALIE"

- + Tagliatelles fraîches agitées dans une grande roue de Parmesan – flambées à la minute au Grappa – lamelles de jambon de Parme
- + Orecchiette aux lamelles de saumon cuit et fumé, sauce crémeuse au Pinot Gris, fromage râpé
- + Mini-Lasagne végétarienne en cercles de bois
- + Variété de charcuteries italiennes

ECHOPPE "MEXIQUE"

- + Variété de mini-tacos garnis – lamelles de bœuf – dés de poulet – guacamole et légumes croquants
- + Quesadillas végétariens – farcies aux légumes grillés et fromage
- + Le guacamole "traditionnel" au citron vert, coriandre et oignon concassé
- + En verrine : Salade mexicaine au maïs – oignons rouges – poivrons – chili – fèves rouges & vinaigrette légèrement piquante
- + Sauces froides & dips

ECHOPPE "TOMAHAWK STEAK" (+ 5,95)

- + Côte à l'os longue maturation - Flambée et découpée minute sur une planche chauffante
- + La classique sauce béarnaise – beurre maître d'hôtel
- + Mini-pommes de terre grenailles préparées dans une grande poêle devant les invités au romarin et thym
- + Légumes grillés de saison au Wok

ECHOPPE "WOK"

- + Wok de nouilles aux dés de canard laqué au miel et sésame, brocolis et carottes
- + Nouilles sautées aux crevettes, poivrons, oignons jeunes et chili
- + Wok végétarien : Nouilles, tofu fumé, courgettes et poivrons
- + Chips de légumes – Chips aux crevettes – Sauce soja et Sauce piquante au chili

— LA BELLE DE FONTENAY

ECHOPPE "USA"

- + Mini burger de bœuf - fromage cheddar - Sauce BBQ aux lardons et café – garniture de salade, tomate, concombre
- + Mini Hot Dog – Oignons frits – Moutarde à l'ancienne – Lamelles de cornichons
- + BBQ Burger « Pulled pork » et sa garniture
- + Mini-Pita de poissons – Sauce au fromage blanc parfumée au raifort – Chou blanc et carottes
- + Pastrami Sandwich façon végétarien

ECHOPPE "RISOTTO"

Plats risotto différents préparés devant les invités en WOK – en mini-bowl

- + Risotto aux lamelles de poulet, asperges vertes et champignons – chips de jambon fumé
- + Risotto aux crevettes marinées, petits pois et jus de safran
- + Risotto aux légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes), tomates séchées et chips de légumes
- + Copeaux de Parmesan – assortiment d'herbes fraîches

ECHOPPE "MOYEN-ORIENT"

- + Houmous traditionnel & Moutabal en dégustation - chips de légumes
- + Taboulé en verrine aux petits légumes
- + Moussaka (aubergines grillées – sauce tomate – pois chiches) sur mini-assiette
- + Fattouche en salade et son pain pita grillé
- + Pain libanais en tranches
- + Dip au yaourt – dip aux herbes – dip curry/mangue
- + Dips, pestos, crackers & Grissini

ECHOPPE "ESPAGNE"

Paella préparée en grande poêle devant les invités

- + Paella traditionnelle viande-fruits de mer (poulet, porc, langoustes, moules, crevettes, calamars)
- + Paella végétarienne (Oignons, petits pois, champignons, poivrons, haricots verts, tomates)
- + Assortiment de petits pains & pestos
- + Assortiment de tapas

— LA ROUGE DES FLANDRES

ECHOPPE "BELGE"

- + Waterzooi à la gantoise en mini-bol à soupe, dès de pommes de terre et légumes
- + Mini-boulettes liégeoises, purée de pommes de terre
- + Mini-gratin au chicon, jambon et fromage
- + Pommes frites en mini-cornet – variété de sauces froides

ECHOPPE "SUISSE"

- + Des ½ fromages sous lampe chauffante (fromage au vin blanc et aux trois poivres)
- + Fondue savoyarde – cubes de pains à piquer à la minute dans le fromage
- + Mini pommes de terre en neige - Lardons
- + Fines tranches de jambon fumé et charcuteries de montagne
- + Baguette - Cornichons – Petits oignons au vinaigre - Mini coupelle de salade aux herbes

ECHOPPE "BRETONNE"

- + Crêpes préparées à la minute devant les invités :
- + Mini-Crêpe aux champignons, sauce béchamel, ciboulette et persil
- + Mini-crêpe au saumon fumé, julien de légumes et fromage frais
- + Mini-crêpe "classique" – farcie au jambon cuit et fromage
- + Mini-salade de saison, croûtons et sa garniture en verrine

ECHOPPE "VÉGÉTARIENNE"

- + Pita aux lamelles de Seitan
- + Burger aux haricots noirs et chutney de tomates
- + Pommes frites de la patate douce – Mayonnaise à l'estragon Pastrami
- + Sandwich végétarien
- + Wrap servi tiède au tofu et avocat à la citronnelle
- + Patate douce cuit au four – Salade épicée au feta et olives noires
- + Saté de champignons – Dip aigre doux aux poireaux Burrito au Maïs, feta et avocats

— LA BLEUE D'Auvergne

ECHOPPE "INDE"

- + Chicken Tandori – Riz – Salade indienne préparée avec du yaourt, oignons, tomates et concombres
- + Cassolette de poissons aux cinq parfums
- + Variétés de légumes préparés dans une sauce pimentée avec des dés de pommes de terre
- + Pain doux traditionnel

ECHOPPE "BARBECUE"

- + Assortiment de mini-saucisses – sauces froides
- + Mini-brochettes de saumon et scampis – sauce tartare et dip curry/mangue
- + Mini Hamburger de bœuf, cheddar, bacon et garniture
- + Ciabatta au halloumi grillé, légumes grillés, salade roquette et pesto rouge
- + Mini-pommes de terre grenaille au four – dip au fromage frais et herbes

— LA MERVEILLE DES MARCHÉS

ECHOPPE "FÊTE FORAINE"

- + Mini-gaufres de Liège
- + Machine à Barbe à papa
- + Lacquements
- + Brochette de fruits et sauce au chocolat
- + Variété de bonbons toutes sortes – Marshmallows – Lollypops

ECHOPPE "ALL ABOUT CHOCOLAT"

- + Fontaine au chocolat noir – brochette de fruits de saison
- + Duo de mousse au chocolat
- + Variété de macarons et mignardises au chocolat
- + Mini-Moelleux au chocolat – sauce vanille
- + Mini-tartelettes au chocolat – Brownies

ECHOPPE "SUCRÉE"

- + Mousse au chocolat noir
- + Gaufre de Liège minute
- + Panna Cotta aux fruits rouges
- + Assortiment de macarons et mignardises
- + Carpaccio de fruits frais

ECHOPPE "FRUITS ONLY"

- + Bar à fruits divers (fraises, fruits de bois, oranges, kiwis, raisins, melons, cerises)
- + Smoothies sucrés divers aux fruits de saison
- + Salade de fruits frais en verrine
- + Mini-tartelettes aux fruits
- + Mini-jus de fruits pressés

ECHOPPE "ICE-CREAM"

- + Chariot de glaces et de sorbets (6 goûts différents)
- + Sauces froides et chaudes – Crumble – Cornet & gaufres
- + Mini-Marshmallows – Copeaux de chocolats – Crème chantilly
- + Assortiment de fruits coupés de saison

— DUCHESSE D'ANGOULÊME

SUGGESTION 1

- + Sandwich à l'entrecôte – découpe minute – Pain noir toasté
- + Mayonnaise à la truffe - Salade de roquette – Copeau de fromage de HERVE – Cressonnette
- + Cornet de frites «à la belge » - sauce tartare – mayonnaise – ketchup – andalouse
- + Fish and chips –sauce rémoulade Pastrami Sandwich façon végétarien

SUGGESTION 2

- + Real Cheesburger – Fromage vieux Liege– Sauce cocktail parfumée légèrement au chili
- + BBQ Burger « Pulled pork »
- + Sandwich tiède au saumon - Salade de roquette – Rondelles d'oignons frits – Sirop de Liège
- + Summer rolls aux légumes croquants et branches d'épinards – Dip au sésame et miel

SUGGESTION 3

- + Mini boulette à la Liégeoise sur brochette
- + Sandwich grillé au fromage Liégeois, tomates et jambon cru fumé maison
- + Pita de poissons – Sauce au fromage blanc parfumé au raifort – Légumes
- + Patates douces cuites au four – Salade épicée à la feta et olives noires

SUGGESTION 4

- + Pita de poulet mariné au pekot citron- dip aux herbes –crudités
- + Ailes de poulet marinées sur une salade de fenouil et betteraves rouges – Dip au miel et moutarde
- + Tacos aux poissons – salade mesclun – légumes croquants (Plat froid)
- + Wrap servi tiède au tofu et avocat à la citronnelle

SUGGESTION 5

- + The real Hot Dog avec ses garnitures (Moutarde – Ketchup - Oignons frits – Cornichons)
- + Hamburger végétarien au pesto de roquette
- + Hamburger pur bœuf – Sauce barbecue
- + Chili Con Carne

