



# MENUS

— DE MAI À OCTOBRE —



# — COCKTAIL & RÉCEPTION

## LES ZAKOUSKIS

- + Tartare de tomates anciennes, basilic du potager, huile d'olive & crumble salé
- + Gaspacho de concombre & menthe, fromage frais
- + Burrata, courgettes grillées, citron & herbes
- + Rillettes de volaille fermière, pickles de légumes
- + Bœuf belge mariné, copeaux de fromage affiné & pignons de pin grillés
- + Truite marinée, fenouil croquant, aneth
- + Radis, houmous à la grenade
- + Crolesquis de fromage local, herbes fraîches
- + Mini brochette de poulet fermier, sauce yaourt citron & thym (à tremper)
- + Boulettes épicées, sauce zaatar
- + Falafel de pois chiches, yaourt citronné
- + Feuilleté de légumes du potager et sauce aux fines herbes
- + Mini pain brioché au porc et chutney de pomme
- + Mini tartelette de poivrons grillés, ricotta & herbes
- + Rouleau de courgette grillée, fromage frais & herbes du jardin





# — WALKING DINNER

## FROID

- + Tomates anciennes multicolores, burrata crémeuse, huile d'herbes & crumble salé
- + Courgettes en fines lamelles, chèvre frais citronné, huile d'herbes & graines torrifiées
- + Carpaccio de carottes nouvelles rôties, yaourt fumé, graines croustillantes & herbes
- + Carpaccio de chou-rave, pomme verte, vinaigrette miel-citron, graines de tournesols et herbes
- + Émincé de poulet fermier, boulgour aux herbes & sauce yaourt fraîche & zeste de citron vert
- + Fines tranches de porc fermier froid, sauce aux œufs, câpres & herbes du jardin
- + Rôti de bœuf en fine tranche, sauce façon vitello tonnato à la truite fumée
- + Bœuf mariné au tamari, carottes, concombre & radis croquants du potager, basilic frais
- + Carpaccio de truite marinée, concombre, pomme verte & aneth
- + Fines tranches de veau cuit, crème de légumes rôtis, parmesan & graines de potiron
- + Céviche de dorade, grenade & agrumes, Aneth, pomme Granny Smith, mesclun d'herbes
- + Aubergines grillées puis marinées, yaourt fumé & herbes
- + Œufs façon mimosa et asperge ou poireaux
- + Sarrasin perlé, volaille fermière froide, légumes rôtis & herbes du jardin
- + Sarrasin perlé, truite fumée locale & légumes croquants
- + Quinoa, bœuf belge froid en fines tranches, légumes croquants & herbes

# — WALKING DINNER

## CHAUD

- + Risotto crémeux de courgettes & poireaux, fromage local, citron & herbes fraîches
- + Aubergines rôties en tranches, polenta crémeuse aux herbes & beurre noisette citronné
- + Ballotine de volaille fermière aux morilles, mousseline de céleri-rave, légumes de saison glacés
- + Bœuf belge grillé en lamelles, pommes Pont-Neuf & fleur de sel
- + Lentilles tièdes, légumes d'été rôtis, noisettes torréfiées & herbes fraîches
- + Dorade rôtie en tranches, fenouil braisé chaud & beurre citronné
- + Rôti de bœuf belge découpé minute, écrasé crémeux de céleri-rave au beurre noisette & herbes fraîches
- + Bœuf grillé (ou pleutottes), polenta crémeuse aux herbes, brocoli poêlé & crème légère moutardée
- + Lamelles de porc fermier rôti, choux pointus fondants & purée de panais au poivre blanc
- + Lieu noir rôti, purée chaude de carottes au cumin doux & beurre léger à l'orange
- + Aubergine rôtie farcie à l'agneau haché (ou aux pois chiches), sauce tomate aux herbes & parmesan gratiné
- + Courge rôtie en tranches, lardons croustillants (ou lentilles), sauce yaourt citronnée aux herbes & noisettes torréfiées
- + Chou-fleur rôti et tranché, sauce tahini citronnée, graines de grenade et herbes
- + Pappardelle au ragoût de légumes rôtis, herbes du jardin & fromage local
- + Pennes au bœuf belge, poivrons & courgettes rôtis, crème légère au paprika fumé
- + Tagliatelles à la volaille fermière, crème légère aux herbes & épices façon chorizo
- + Rigatoni à la crème légère de courgettes rôties, lardons croustillants, herbes fraîches & graines torréfiées
- + Pennes à la bisque d'écrevisses, fenouil confit & herbes fraîches
- + Suprême de volaille fermière, coulis de poivrons grillés, courgettes et jeunes légumes du jardin, gnocchi croustillants,



# — BUFFETS

## PARISIEN GOURMAND & HERBES

- + Courgettes grillées, citron, herbes fraîches & graines torréfiées
- + Tomates anciennes, vinaigrette douce & herbes du jardin
- + Carottes rôties au miel doux, cumin & herbes fraîches
- + Pommes de terre grenaille rôties, beurre aux herbes ou frites
- + Volaille fermière rôtie à la découpe, jus court aux herbes
- + Œufs mimosa aux herbes du jardin
- + Sauce à l'estragon
- + Camembert
- + Vinaigrette balsamique
- + Graines de tournesol, graines de courge torréfiées
- + Pain au levain artisanal

## MÉDITERRANÉEN FINES HERBES

- + Aubergines rôties, citron, herbes fraîches & graines torréfiées
- + Poivrons confits, ail doux & herbes du jardin
- + Fenouil rôti puis refroidi, orange & herbes fraîches
- + Orzo aux herbes fraîches, citron & huile d'olive
- + Porc fermier rôti, citron, ail doux & herbes du jardin
- + Fromage de chèvre mariné, herbes, citron & huile d'olive
- + Olives marinées aux herbes du jardin & zeste de citron
- + Focaccia aux herbes
- + Sauce yaourt, citron & menthe
- + Crème de poivrons rôtis
- + Huile d'olive aux herbes du jardin
- + Amandes torréfiées
- + Herbes fraîches ciselées
- + Graines de courge





# — BUFFETS

## SCANDINAVE ÉPURÉ & FRAIS

- + Concombres marinés au vinaigre doux, aneth & poivre
- + Carottes râpées, citron, huile d'olive & graines torréfiées
- + Chou blanc finement émincé, vinaigrette douce & herbes fraîches
- + Pommes de terre grenaille tièdes, moutarde douce & herbes ou frites
- + Entrecôte de bœuf à la découpe
- + Œufs fermiers durs, sauce moutarde & herbes
- + Truite fumée locale, citron & aneth
- + Pain de seigle au levain
- + Sauce moutarde douce & herbes
- + Sauce yaourt, citron & aneth
- + Pickles de légumes maison
- + Graines de tournesol
- + Herbes fraîches ciselées

## BRITANNIQUE CHIC & RÉCONFORTANT

- + Taboulé de chou-fleur
- + Salade composée
- + Poêlée de petits pois & fèves, menthe & citron
- + Écrasé de pommes de terre, beurre & herbes
- + Rosbif à la découpe
- + Cheddar en frites
- + Pain blanc rustique
- + Sauce moutarde anglaise adoucie
- + Sauce yaourt & ciboulette
- + Graines de moutarde en pickles
- + Oignons frits croustillants
- + Herbes fraîches ciselées



# — BUFFETS

## BERLIN URBAIN & VÉGÉTAL

- + Chou-rave en carpaccio, huile d'herbes & graines
- + Déclinaison de tomates
- + Salade composée
- + Épeautre perlé moelleux, jus réduit & chapelure croustillante (peau de poulet)
- + Poulet fermier rôti, moutarde douce & herbes
- + Lentilles vertes fondantes, herbes fraîches & oignons confits
- + Sauce moutarde douce & aneth
- + Sauce yaourt, raifort doux & citron
- + Beurre blanc noisette aux herbes
- + Micro-pousses de moutarde ou radis
- + Pain noir au seigle

## ATLANTIQUE & HERBES

- + Poivrons rôtis, ail doux, persil & huile d'olive
- + Tomates, concombre, oignon doux & herbes fraîches
- + Courgettes grillées, citron & herbes
- + Pommes de terre vapeur puis tièdes, citron, huile d'olive & herbes
- + Poisson blanc rôti ou confit (lieu noir / cabillaud), ail, citron & herbes et poivre citronné
- + Pois chiches tamari croustillants cuits au four sur plaque, oignon, laurier & persil
- + Pain au levain artisanal
- + Sauce vierge citronnée aux herbes
- + Sauce yaourt, ail doux & citron
- + Beurre blanc classique
- + Persil plat
- + Coriandre fraîche
- + Zeste de citron

# — BARBECUES

## PARISIEN LUXE

- + Entrecôte de bœuf belge maturée, grillée puis tranchée
- + Suprême de volaille fermière jaune, mariné aux herbes
- + Portobello entier grillé, beurre noisette aux herbes & citron
- + Asperges vertes grillées, huile d'olive & herbes fraîches
- + Courgettes fines grillées, citron confit & herbes
- + Maïs grillé, beurre salé aux herbes
- + Pommes de terre grenaille confites au beurre & herbes
- + Salade de jeunes pousses, vinaigrette légère
- + Beurre maître d'hôtel
- + Sauce béarnaise légère aux herbes fraîches
- + Pain au levain artisanal
- + Fleur de sel
- + Poivre concassé minute

## SCANDINAVE – ÉPURÉ & FRAIS

- + Truite grillée sur peau
- + Filet de poisson blanc grillé (lieu noir)
- + Bœuf belge snacké au BBQ, herbes & fleur de sel
- + Chou-fleur rôti entier puis grillé, beurre aux herbes & citron
- + Fenouil grillé, citron & herbes fraîches
- + Asperges vertes grillées
- + Pommes de terre nouvelles grillées puis tièdes, aneth
- + Sauce yaourt, aneth & citron
- + Beurre noisette aux herbes
- + Vinaigrette douce au vinaigre de cid
- + Pain de seigle
- + Aneth frais
- + Ciboulette
- + Zeste de citron



# — BARBECUES

## BRITANNIQUE CHIC & RÉCONFORTANT

- + Bœuf belge grillé puis tranché
- + Côtelettes de porc fermier grillées, moutarde douce & herbes
- + Galettes de légumes & cheddar grillées
- + Carottes grillées, miel doux & thym
- + Petits pois & fèves tièdes, menthe fraîche
- + Champignons grillés, beurre aux herbes
- + Pommes de terre grenaille grillées, beurre & herbes
- + Cheddar affiné en copeaux, moutarde douce & pickles maison
- + Pain blanc rustique
- + Sauce moutarde anglaise adoucie
- + Sauce yaourt & ciboulette
- + Graines de moutarde
- + Oignons frits croustillants
- + Herbes fraîches ciselées



# MENU 3 SERVICES

## LES ENTRÉES

- + Tomates anciennes multicolores, burrata crémeuse, huile d'herbes & crumble salé
- + Courgettes en fines lamelles, chèvre frais citronné, huile d'herbes & graines torrifiées
- + Carpaccio de carottes nouvelles rôties, yaourt fumé, graines croustillantes & herbes
- + Carpaccio de chou-rave, pomme verte, vinaigrette miel-citron, graines de tournesol et herbes
- + Émincé de poulet fermier, boulgour aux herbes & sauce yaourt fraîche & zeste de citron vert
- + Fines tranches de porc fermier froid, sauce aux œufs, câpres & herbes du jardin
- + Rôti de bœuf en fine tranche, sauce façon vitello tonnato à la truite fumée
- + Bœuf mariné au tamari, carottes, concombre & radis croquants du potager, basilic frais
- + Carpaccio de truite marinée, concombre, pomme verte & aneth
- + Émincé de poulet fermier, boulgour aux herbes & sauce yaourt fraîche & zeste de citron vert
- + Fines tranches de veau cuit, crème de légumes rôtis, parmesan & graines de potiron
- + Céviche de dorade, grenade & agrumes, aneth, pomme Granny Smith, mesclun d'herbes
- + Aubergines grillées puis marinées, yaourt fumé & herbes
- + Œufs façon mimosa et asperge ou poireaux
- + Sarrasin perlé, volaille fermière froide, légumes rôtis & herbes du jardin
- + Sarrasin perlé, truite fumée locale & légumes croquants
- + Quinoa, bœuf belge froid en fines tranches, légumes croquants & herbes



## LES PLATS

- + Risotto crémeux de courgettes & poireaux, fromage local, citron & herbes fraîches
- + Aubergines rôties en tranches, polenta crémeuse aux herbes & beurre noisette citronné
- + Ballotine de volaille fermière aux morilles, mousseline de céleri-rave, légumes de saison glacés
- + Bœuf belge grillé en lamelles, pommes Pont-Neuf & fleur de sel
- + Lentilles tièdes, légumes d'été rôtis, noisettes torréfiées & herbes fraîches
- + Dorade rôtie en tranches, fenouil braisé chaud & beurre citronné
- + Rôti de bœuf belge découpé minute, écrasé crémeux de céleri-rave au beurre noisette & herbes fraîches
- + Bœuf grillé (ou pleurotes), polenta crémeuse aux herbes, brocoli poêlé & crème légère moutardée
- + Lamelles de porc fermier rôti, choux pointus fondants & purée de panais au poivre blanc
- + Lieu noir rôti, purée chaude de carottes au cumin doux & beurre léger à l'orange
- + Aubergine rôtie farcie à l'agneau haché (ou aux pois chiches), sauce tomate aux herbes & parmesan gratiné
- + Courge rôtie en tranches, lardons croustillants (ou lentilles), sauce yaourt citronnée aux herbes & noisettes torréfiées
- + Chou-fleur rôti et tranché, sauce tahini citronnée, graines de grenade et herbes
- + Pappardelle au ragoût de légumes rôtis, herbes du jardin & fromage local
- + Pennes au bœuf belge, poivrons & courgettes rôtis, crème légère au paprika fumé
- + Tagliatelles à la volaille fermière, crème légère aux herbes & épices façon chorizo
- + Rigatoni à la crème légère de courgettes rôties, lardons croustillants, herbes fraîches & graines torréfiées
- + Pennes à la bisque d'écrevisses, fenouil confit & herbes fraîches
- + Suprême de volaille fermière, coulis de poivrons grillés, courgettes et jeunes légumes du jardin, gnocchi croustillants

## LES DESSERTS

- + Pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille, sablé croustillant
- + Abricots rôtis au miel, crème légère au yaourt, citron vert, amandes torréfiées
- + Dôme chocolat noir, cœur caramel, noisettes torréfiées
- + Fromages fermiers affinés, miel, fruits secs torréfiés, pain au levain
- + Nougat glacé aux amandes et pistaches, fruits rouges, éclats de meringue



# — DESSERTS À TABLE

- + Pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille, sablé croustillant
- + Abricots rôtis au miel, crème légère au yaourt, citron vert, amandes torréfiées
- + Dôme chocolat noir, cœur caramel, noisettes torréfiées
- + Fromages fermiers affinés, miel, fruits secs torréfiés, pain au levain
- + Nougat glacé aux amandes et pistaches, fruits rouges, éclats de meringue



# — PAUSE CAFÉ GOURMANDE & SAINE

## CHOIX DE 2 DOUCEURS PAR PERSONNE

- + Yaourt fermier, granola maison, fruits de saison
- + Brochettes de fruits fraîchement coupés
- + Cake banane & noisettes
- + Cookie avoine & chocolat noir
- + Brioche artisanale, beurre fermier & miel
- + Muffin aux fruits de saison
- + Gâteau au yaourt, huile d'olive & citron
- + Houmous maison & légumes croquants
- + Cinnamon rolls
- + Bircher muesli pommes, miel & amandes



# PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

## BOULANGERIE ARTISANALE :

- + Croissants pur beurre
- + Viennoiseries au chocolat
- + Brioche artisanale
- + Pain au levain tranché
- + Beurre fermier

## TARTINABLES & DOUCEURS :

- + Assortiment de confitures locales
- + Miel
- + Sirop de Liège
- + Sélection de chocolat artisanal

## LES OPTIONS :

### SÉLECTION SALÉE :

- + Plateau de fromages affinés
- + Assortiment de charcuteries
- + Truite ou haddock fumé, sauce aigre-douce et blinis
- + Houmous maison & légumes croquants
- + Œufs mimosa

### FRAÎCHEUR & ÉQUILIBRE :

- + Yaourts fermiers nature
- + Granola maison
- + Fruits frais découpés
- + Salade de concombre et tomates cerises

### ANIMATION CULINAIRE :

- + Œufs brouillés ou omelettes
- + Crêpes
- + Pancakes
- + Gaufres





# — BUFFETS DESSERTS

## ESPRIT NATURE

- + Cheesecake citron
- + Tarte fine chocolat & noisettes
- + Panna cotta verveine compotée fraises rhubarbe
- + Sorbet aux fruits rouges
- + Abricots rôtis au miel, yaourt vanille, amandes torréfiées
- + Fromages fermiers affinés, miel local, pain au levain

## TERROIR LIÉGEOIS GOURMAND

- + Tartelette aux framboises
- + Mini gaufres de Liège
- + Café liegeois
- + Mousse chocolat noir, framboises fraîches
- + Mini beignets
- + Tartare de fraises, citron vert et gingembre



# MENUS

— DE NOVEMBRE À MAI —



# — COCKTAIL & RÉCEPTION

## LES ZAKOUSKIS

- + Tartare de betteraves rôties, fromage frais & herbes du jardin
- + Velouté froid de panais, fromage frais & graines de courges torrifiées
- + Billes de buffala, légumes rôtis d'hiver (courge, carotte, oignon), orange & herbes
- + Toast de rillettes de volaille fermière, pickles de légumes maison
- + Carpaccio de bœuf, crumble de meule & pignons de pin grillés et herbes
- + Truite marinée, céleri-branche croquant & aneth & crème épaisse
- + Houmous onctueux, betterave rôtie & graines de grenade
- + Crolesquis de fromage local, herbes fraîches
- + Salade de poulet fermier, légumes croquants et yaourt citron et herbes du potager
- + Boulettes de bœuf aux herbes, crème légère & moutarde à l'ancienne
- + Falafel de pois chiches, sauce marocaine & pickles d'oignons rouges
- + Quiche croustillante de poireaux et sarriette & fromage
- + Mini pain brioché au porc et chutney de pomme
- + Bouillon miso aux pleurotes, herbes fraîches & graines
- + Mini tartelette à l'oignon, ricotta & herbes
- + Rouleau de chou-rave fromage frais & herbes du jardin





# — WALKING DINNER

## FROID

- + Betteraves rôties en carpaccio, fromage frais crémeux, huile d'herbes & crumble salé
- + Chou-rave en fines lamelles, chèvre frais citronné, huile d'herbes & graines torréfiées
- + Carottes fanes rôties, yaourt fumé, graines croustillantes & herbes
- + Émincé de poulet fermier, boulgour aux herbes & sauce yaourt fraîche & zeste de citron vert
- + Fines tranches de porc fermier froid, sauce aux œufs, câpres & herbes du jardin (façon vitello)
- + Rôti de bœuf en tartare, sauce façon vitello tonnato à la truite fumée
- + Bœuf façon tataki, mayonnaise wasabi, légumes pickles (choux fleurs, betterave jaune, oignons rouges)
- + Carpaccio de truite marinée, pomme verte, céleri branche croquant & aneth
- + Émincé de poulet fermier, épeautre perlé aux herbes & sauce fraîche aux herbes
- + Fines tranches de veau cuit, crème de légumes rôtis, parmesan & graines de potiron
- + Céviche de dorade, agrumes doux, pomme Granny Smith, grenade, aneth & salade d'herbes fraîches
- + Déclinaison de courge et pesto d'artichauts
- + Poireaux vinaigrette et œufs mimosa
- + Canard fumé, lentille aux herbes fraîches, vinaigrette au miel et noix concassées
- + Sarrasin perlé, truite fumée, céleri façon rémoulade et câpres
- + Salade fraîche de quinoa, butternut, chèvre et sirop d'érable

# — WALKING DINNER

## CHAUD

- + Risotto crémeux de poireaux & céleri, fromage local, citron & herbes fraîches
- + Courges rôties en tranches, polenta crémeuse aux herbes & beurre noisette citronné
- + Ballotine de volaille aux herbes, risotto d'épeautre aux légumes verts de printemps (poireaux, petits pois selon arrivage), crème légère au parmesan
- + Poulet fermier rôti, écrasé de pommes de terre & topinambours au beurre noisette, poireaux fondants, crème légère estragon
- + Bœuf belge grillé en lamelles, pommes Pont-Neuf & fleur de sel sauce moutarde estragon
- + Lentilles tièdes, légumes rôtis d'hiver (carotte, panais), noisettes torréfiées & herbes fraîches
- + Dorade rôtie en tranches, fenouil braisé chaud & beurre blanc au beurre noisette
- + Rôti de bœuf belge découpé minute, écrasé crémeux de céleri-rave au beurre noisette & herbes fraîches
- + Bœuf grillé (ou pleurotes), polenta crémeuse aux herbes, brocoli poêlé & crème légère moutardée
- + Lamelles de porc fermier rôti, choux pointus fondants & purée de panais au poivre torréfié
- + Lieu noir, purée chaude de carottes au cumin doux & beurre léger à l'orange
- + Parmentier de courge et l'agneau haché (ou aux pois chiches), sauce tomate aux herbes & parmesan gratiné
- + Brunoise de courges, lardons croustillants (ou lentilles), sauce yaourt citronnée aux herbes & noisettes torréfiées
- + Chou-fleur rôti et tranché avec curry madras, sauce tahini, graines de grenade et herbes
- + Cazaretche au ragoût de légumes rôtis, graines torréfiées & fromage râpé
- + Pennes au bœuf belge, carottes & céleri rôti, crème tomate au paprika fumé (al ragoût)
- + Tagliatelles à la volaille fermière, crème légère aux herbes & épices chorizo
- + Pennes à la bisque d'écrevisses, fenouil confit & herbes fraîches
- + Rigatoni à la crème de courge, lardons croustillants, herbes fraîches & graines torréfiées



# — BUFFETS

## PARISIEN GOURMAND & HERBES

- + Carottes rôties au miel doux, cumin & herbes fraîches
- + Embeurré de choux avec lardons
- + Poireaux fondants vinaigrette tiède aux herbes
- + Pommes de terre grenaille rôties, beurre aux herbes ou frites
- + Volaille fermière rôtie à la découpe, jus court aux herbes
- + Champignons rôtis au beurre noisette & herbes fraîches
- + Sauce yaourt citronnée & herbes
- + Oignons confits au vinaigre balsamique léger
- + Sauce chaude: à l'instar de Visé
- + Graines de tournesol, courge torréfiée
- + Pain au levain artisanal

## SCANDINAVE ÉPURÉ & FRAIS

- + Chou blanc finement émincé, vinaigrette douce & herbes fraîches
- + Betteraves rôties, vinaigre doux, graines & herbes
- + Carottes rôties, miel léger, aneth & herbes
- + Pommes de terre grenaille tièdes, moutarde douce & herbes
- + Rôti de bœuf en fines tranches, herbes & moutarde douce
- + Œufs fermiers durs, sauce moutarde & herbes
- + Truite fumée locale, citron & aneth
- + Pain de seigle
- + Sauce moutarde chaude
- + Sauce yaourt, citron & aneth
- + Pickles de légumes maison
- + Graines de tournesol
- + Herbes fraîches ciselées





# — BUFFETS

## BRITANNIQUE CHIC & RÉCONFORTANT

- + Choux-fleurs rôtis, sauce cheddar léger & herbes fraîches
- + Carottes rôties au thym, miel & vinaigre doux
- + Poêlée de petits pois & fèves, menthe & citron
- + Écrasé de pommes de terre, beurre & herbes
- + Bœuf belge rôti rosé, croûte d'herbes & bacon croustillant
- + Cheddar affiné, moutarde douce & pickles maison
- + Pain blanc rustique
- + Sauce moutarde anglaise adoucie
- + Sauce yaourt & ciboulette
- + Graines de moutarde pickles
- + Oignons frits croustillants
- + Herbes fraîches ciselées

## BERLIN URBAIN & VÉGÉTAL

- + Chou-rave en carpaccio, huile d'herbes & graines
- + Choucroute douce maison, pomme verte & graines de carvi
- + Champignons rôtis, beurre noisette & herbes
- + Épeautre perlé moelleux, jus réduit & chapelure croustillante (peau de poulet)
- + Porc fermier filet pur, moutarde douce & herbes (sauf si sans porc volaille)
- + Lentilles vertes fondantes, herbes fraîches & oignons confits
- + Sauce moutarde douce & aneth
- + Sauce yaourt, raifort doux & citron
- + Beurre noisette aux herbes
- + Micro-pousses de moutarde ou radis
- + Pain noir au seigle

# — BARBECUES

## PARISIEN LUXE

- + Entrecôte de bœuf belge maturée, grillée puis tranchée
- + Suprême de volaille fermière jaune, mariné aux herbes
- + Portobello entier grillé, beurre noisette aux herbes & citron
- + Asperges vertes grillées, huile d'olive & herbes fraîches
- + Courgettes fines grillées, citron confit & herbes
- + Maïs grillé, beurre salé aux herbes
- + Pommes de terre grenaille confites au beurre & herbes
- + Salade de jeunes pousses, vinaigrette légère
- + Beurre maître d'hôtel
- + Sauce béarnaise légère aux herbes fraîches
- + Pain au levain artisanal
- + Fleur de sel
- + Poivre concassé minute

## SCANDINAVE – ÉPURÉ & FRAIS

- + Truite grillée sur peau
- + Filet de poisson blanc grillé (lieu noir)
- + Bœuf belge snacké au BBQ, herbes & fleur de sel
- + Chou-fleur rôti entier puis grillé, beurre aux herbes & citron
- + Fenouil grillé, citron & herbes fraîches
- + Asperges vertes grillées
- + Pommes de terre nouvelles grillées puis tièdes, aneth
- + Sauce yaourt, aneth & citron
- + Beurre noisette aux herbes
- + Vinaigrette douce au vinaigre de cidre
- + Pain de seigle
- + Aneth frais
- + Ciboulette
- + Zeste de citron



# — BARBECUES

## BRITANNIQUE CHIC & RÉCONFORTANT

- + Bœuf belge grillé puis tranché
- + Côtelettes de porc fermier grillées, moutarde douce & herbes
- + Galettes de légumes & cheddar grillées
- + Carottes grillées, miel doux & thym
- + Petits pois & fèves tièdes, menthe fraîche
- + Champignons grillés, beurre aux herbes
- + Pommes de terre grenaille grillées, beurre & herbes
- + Cheddar affiné en copeaux, moutarde douce & pickles maison
- + Pain blanc rustique
- + Sauce moutarde anglaise adoucie
- + Sauce yaourt & ciboulette
- + Graines de moutarde
- + Oignons frits croustillants
- + Herbes fraîches ciselées



# MENU 3 SERVICES

## LES ENTRÉES

- + Betteraves rôties en carpaccio, fromage frais crémeux, huile d'herbes & crumble salé
- + Chou-rave en fines lamelles, chèvre frais citronné, huile d'herbes & graines torréfiées
- + Carottes fanes rôties, yaourt fumé, graines croustillantes & herbes
- + Émincé de poulet fermier, boulgour aux herbes & sauce yaourt fraîche & zeste de citron vert
- + Fines tranches de porc fermier froid, sauce aux œufs, câpres & herbes du jardin (façon vitello)
- + Rôti de bœuf en tartare, sauce façon vitello tonnato à la truite fumée
- + Bœuf façon tataki, mayonnaise wasabi, légumes pikels (choux fleurs, betterave jaune, oignons rouges)
- + Carpaccio de truite marinée, pomme verte, céleri branche croquant & aneth
- + Émincé de poulet fermier, épeautre perlé aux herbes & sauce fraîche aux herbes
- + Fines tranches de veau cuit, crème de légumes rôtis, parmesan & graines de potiron
- + Céviche de dorade, agrumes doux, pomme Granny Smith, grenade, aneth & salade d'herbes fraîches
- + Déclinaison de courge et pesto d'artichauts
- + Poireaux vinaigrette et œufs mimosa
- + Canard fumé, lentille aux herbes fraîches, vinaigrette au miel et noix concassées
- + Sarrasin perlé, truite fumée, céleri façon rémoulade et câpres
- + Salade fraîche de quinoa, butternut, chèvre et sirop d'érable



## LES PLATS

- + Risotto crémeux de poireaux & céleri, fromage local, citron & herbes fraîches
- + Courges rôties en tranches, polenta crémeuse aux herbes & beurre noisette citronné
- + Ballotine de volaille aux herbes, risotto d'épeautre aux légumes verts de printemps (poireaux, petits pois selon arrivage), crème légère au parmesan
- + Poulet fermier rôti, écrasé de pommes de terre & topinambours au beurre noisette, poireaux fondants, crème légère estragon
- + Bœuf belge grillé en lamelles, pommes Pont-Neuf & fleur de sel sauce moutarde estragon
- + Lentilles tièdes, légumes rôtis d'hiver (carotte, panais), noisettes torréfiées & herbes fraîches
- + Dorade rôtie en tranches, fenouil braisé chaud & beurre blanc au beurre noisette
- + Rôti de bœuf belge découpé minute, écrasé crémeux de céleri-rave au beurre noisette & herbes fraîches
- + Bœuf grillé (ou pleurotes), polenta crémeuse aux herbes, brocoli poêlé & crème légère moutardée
- + Lamelles de porc fermier rôti, choux pointus fondants & purée de panais au poivre torréfié
- + Lieu noir, purée chaude de carottes au cumin doux & beurre léger à l'orange
- + Parmentier de courge et l'agneau haché (ou aux pois chiches), sauce tomate aux herbes & parmesan gratiné
- + Brunoise de courges, lardons croustillants (ou lentilles), sauce yaourt citronnée aux herbes & noisettes torréfiées
- + Chou-fleur rôti et tranché avec curry madras, sauce tahini, graines de grenade et herbes
- + Cazarette au ragoût de légumes rôtis, graines torréfiées & fromage râpé
- + Pennes au bœuf belge, carottes & céleri rôti, crème tomate au paprika fumé (al ragoût)
- + Tagliatelles à la volaille fermière, crème légère aux herbes & épices chorizo
- + Pennes à la bisque d'écrevisses, fenouil confit & herbes fraîches
- + Rigatoni à la crème de courge, lardons croustillants, herbes fraîches & graines torréfiées

## LES DESSERTS

- + Tatin de pommes fondante, crème à la vanille, noisettes toastées
- + Ananas rôti au four, crème de yaourt, caramel et citron vert
- + Moelleux au chocolat, glace sésame noir, caramel tiède, éclats de sarrasin torréfié
- + Pavlova aux agrumes, crème de yaourt, granola croquant
- + Fromage fermier, miel, noisettes torréfiées, pain au levain



# — DESSERTS À TABLE

- + Tatin de pommes fondante, crème à la vanille, noisettes toastées
- + Ananas rôti au four, crème de yaourt, caramel et citron vert
- + Moelleux au chocolat, glace sésame noir, caramel tiède, éclats de sarrasin torréfié
- + Pavlova aux agrumes, crème de yaourt, granola croquant
- + Fromage fermier, miel, noisettes torréfiées, pain au levain



# — PAUSE CAFÉ GOURMANDE & SAINE

## CHOIX DE 2 DOUCEURS PAR PERSONNE

- + Yaourt fermier, granola maison, fruits de saison
- + Brochettes de fruits fraîchement coupés
- + Cake banane & noisettes
- + Cookie avoine & chocolat noir
- + Brioche artisanale, beurre fermier & miel
- + Muffin aux fruits de saison
- + Gâteau au yaourt, huile d'olive & citron
- + Houmous maison & légumes croquants
- + Cinnamon rolls
- + Bircher muesli pommes, miel & amandes



# PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

## BOULANGERIE ARTISANALE :

- + Croissants pur beurre
- + Viennoiseries au chocolat
- + Brioche artisanale
- + Pain au levain tranché
- + Beurre fermier

## TARTINABLES & DOUCEURS :

- + Assortiment de confitures locales
- + Miel
- + Sirop de Liège
- + Sélection de chocolat artisanal

## LES OPTIONS :

### SÉLECTION SALÉE :

- + Plateau de fromages affinés
- + Assortiment de charcuteries
- + Truite ou haddock fumé sauce aigre et blinis
- + Houmous maison & légumes croquants
- + Œufs mimosa

### FRAÎCHEUR & ÉQUILIBRE :

- + Yaourts fermiers nature
- + Granola maison
- + Fruits frais découpés
- + Salade de concombre et tomates cerises

### ANIMATION CULINAIRE :

- + Œufs brouillés ou omelettes
- + Crêpes
- + Pancakes
- + Gaufres





# — BUFFETS DESSERTS

## ESPRIT NATURE

- + Crumble prunes et poudre d'amande
- + Tarte fine chocolat noir
- + Clafoutis aux pommes et noisettes
- + Tarte rustique à la rhubarbe
- + Poire rôtie au four, crème fouettée à la vanille, amandes effilochées grillées
- + Fromages fermiers affinés, miel local, pain au levain

## TERROIR LIÉGEOIS GOURMAND

- + Tarte au riz
- + Mini gaufres de Liège tièdes
- + Crumble pommes & poires
- + Mousse chocolat noir intense, éclats de spéculoos
- + Mini lacquements
- + Salade d'agrumes à la cannelle



**CHARLOTTE BECKERS**

**+32 (0)497 64 08 80**

**CHARLOTTE@FINESHERBES.BE**

**PUITS RONVAL 3, 4861 SOIRON**

