

# 'Chef à domicile'

*quelques exemples/ enkele voorbeelden*

## **Buffet petit déjeuner / ontbijtbuffet à 15€**

### **Uniquement produits de terroir bio ou circuit court / enkel bio en/of artisanale produkten**

- Assortiment de pains de campagne, beurre de la ferme / *Assortiment brood, hoeveboter*
- Pistolets, croissants, couques au chocolat / *Pistolets, croissants en chocoladebroodjes*
- Confitures « maison » et pâte chocolatée / *Artisanaal konfituur en choco*
- Assortiment de fromages / *Assortiment kazen*
- Oeufs fermiers brouillés et bacon grillé / *Roereieren en bacon*
- Jambon « Délice de la Sûre » et saucisson Gaumais / *Rauwe ham « Délice de la Sûre » en « saucisson Gaumais »*
- Yaourt bio / *Bio Joghurt*
- Fruits frais de saison / *Verse seizoenfruiten*
- Assortiment de jus de fruits / *Verskillende fruitsappen*
- Café, thé et chocolat chaud / *Koffie, thee, warme of koude choco*

### **Bouchées apéritives chaudes\* et froides / Hapjes warm\* en koud**

- Mini soupe de saison\* (asperges, potiron, gazpacho...) / *kleine seizoensoep (asperge, bitternut, gazpacho...)\** 0.75 €
- Mini bisque d'écrevisses\* / *Kleine romige rivierkreeftensoep \** 2.50 €
- Cuillères / *Mini lepels*
  - Ecargot en persillade\* / *Wijngaardslakjes met kruidenboter\** 0.75 €
  - Gravlax, sauce aigre-douce / *Gravlax met zoutzure dillesaus* 0.75 €
  - Scampis et ananas frais au gingembre\* / *Scampis met verse ananas en gember\** 0.75 €
- Pain d'épices grillé au foie gras et confiture d'échalote à l'orange / *Gegrilde peperkoek met foie gras, sjalottenkonfituur met sinaasappel* 2.50 €
- Feuille de chicon farcie au tartare de fromage frais et jambon d'Ardenne / *Witloofblaadje gevuld met ardeense ham en verse kaastartare met bieslook* 0.75 €
- Mini quiche au saumon fumé et boursin fines herbes\* / *Mini quiche met gerookte zalm en kruidenkaas* 1.50 €
- Mini brochettes / *Spiesje*
  - Raisin blanc et magret de canard fumé / *Witte druiven en gerookte eendenfilet* 0.75 €
  - Tomate, mozzarella et chorizo 0.75
- Verrine / *glaasje*
  - Poulet Thaï sur mayonnaise d'avocat / *Kip gebakken met Thaïsche kruiden, avocadomayonnaise* 1.75 €
  - Cocktail de crevettes grises et pommes, mayonnaise au curry doux / *Grijze garnalencocktail met appeltjes en zachte currysous* 2.50 €

### **Menu à 37,00**

- Mousse de truite fumée et écrevisses, vinaigrette de tomates / *Gerookte forellenmousse met rivierkreeften, tomatenvinaigrette*
- Magret de canard à la crème de cassis et baies roses, haricots princesses et grenailles rôties / *Eendenborst met crème de cassis en roze pepersaus, prinsenboontjes en krielaardappelen*
- Cheesecake au citron et coulis de framboises / *Cheesecake met citroen en frambozencoulis*

### **Menu à 38,00**

- Pétales de Saint-Jacques et saumon marinés au basilic et citron vert / *Zalm en Sint-Jacobsschelpen gemarineerd met limoen en basilic*
- Tagliata de boeuf : entrecôte marinée au vin et aux épices , grillée et servie avec roquette, parmesan et sauce balsamique, pomme de terre farcie au fromage aux herbes / *Runds »tagliata » : gegrilde entrecôte geserveerd met parmezaan, rucola en balsamicasaus, aardappel in het schil met kruidenkaas*
- Moelleux au chocolat chaud et glace vanille/ *Warme chocoladetaart met zachte vulling, vanilleijs*

### **Menu à 40,00**

- Carpaccio de boeuf aux dés de foie gras et truffolata / *Rundscarpaccio met eendenlever en « truffolata »*
- Scampis au pesto, risotto Milanais aux tomates séchées / *Scampis in pestosaus, risotto met zongedroogde tomaten en erwtjes*
- Pavlova aux fruits exotiques / *Pavlova met exotische vruchten*

### **Menu à 45,00**

- Croustillant au fromage de chèvre fermier et abricot moelleux, salade de saison / *Krokante driehoekje met geitenkaas en malse abrikozen, seizoenslaatje*
- Filet d'agneau en croûte d'herbes et sauce au porto, brochette de légumes du soleil, gratin dauphinois / *Lamsfilet met kruidenkorstje en portosaus, spiesje zonnegroenten, gratin dauphinois*
- Pannacotta au lait d'amandes, compote de fraises / • Amandel panna cotta, verse aardbeien

### **Buffet de pâtes / Pastabuffet à 15€/pers. ( min. 12 pers. )**

Penne et trois sortes de sauces à choisir / *Penne en drie sausen uit te kiezen uit volgende lijst :*

- Bolognaise
- Carbonara
- Forestière : champignons, lardons / *Champignons, spekjes*
- Jambon, fromages / *Kaas en ham*
- Dés de poulet, sauce safranée à la ciboulette / *Kip, gesafraneerde saus met bieslook*
- Sauce tomate aux légumes du soleil et olives / *Provensaals*
- Quatre fromages / *Vier kazen*
- Scampis en zarzuela : sauce tomate vin blanc, cognac et piment d'espelette / *Scampi in zarzuela saus*
- Putanesca : tomates, olives, anchois, câpres, ail et piment / *Tomaten, olijven, anjovis, tonijn, kapers*

Petit buffet d'accompagnements : fromage râpé, parmesan, tabasco, ketchup, persil

*Bijhorend klein buffet : geraspte kaas, parmesaan, harissa, peterselie, ketchup*

**Ces prix comprennent la cuisson sur place, le service derrière le buffet ou à table, la vaisselle et le rangement du repas / *In deze prijzen is het braden of opwarmen ter plaatse, het opstellen en dienst achter het buffet of aan tafel en de cleaning up inbegrepen***