

Livraison de panier petit déjeuner pour 2 personnes à 29€ (pers suppl. 14€)
Ontbijt voor 2 personen à 29€ (extra pers. 14€)

- Pain et beurre / *Brood en boter*
- 2 Pistolets
- 2 Croissants
- Confiture artisanale / *Huisgemaakte konfituur*
- Pâte chocolatée artisanale / *Choco*
- Fromage de Hollande / *Goudakaas*
- Jambon « Délice de la Sûre » / *Ham van de regio « Délice de la Sûre »*
- Yaourt aux fruits / *Yoghurt met fruiten*
- Duo de jus de fruits frais / *Verse fruitsappen*

Livraison de panier petit déjeuner pour 2 personnes à 35€ (pers suppl. 17€)
Ontbijt voor 2 personen à 35€ (extra pers. 17€)

- Pain rustique et beurre fermier / *Artisanaal brood en hoeveboter*
- 2 pistolets
- 2 croissants et 2 couques au chocolat / *2 croissants en 2 chocoladekoeken*
- Confitures artisanales / *Huisgemaakte konfituur*
- Trio de fromages bio fermiers / *Drie verschillende bio hoevekazen*
- Charcuteries artisanales / *Ambachtelijke charcuterieën*
- 2 Oeufs durs / *2 hard gekookte eieren*
- Yaourt nature et fruits frais de saison / *Natuuryoghurt met verse seizoenfruiten*
- Jus de fruit frais / *Verse fruitsappen*

Zakouskis

- Cuillères
 - Guacamole et crevettes grises 0.75€
 - Rougaille de tomate à l'orange et aux anchois frais 0.75€
- Pain d'épices grillé de foie gras et confiture d'échalote à l'orange 2.50€
- Feuille de chicon farcie au tartare de fromage frais et jambon d'Ardenne 0.75€
- Mini brochettes
 - Raisin blanc et magret de canard fumé 0.75€
 - Tomate, mozzarella et chorizo 0.75€
- Verrine
 - Poulet Thaï sur mayonnaise d'avocat 1.75€
 - Délicatesse de saumon fumé et fenouil aigre doux 2.00€

Entrées froides

- Mousse de truite fumée, écrevisses, vinaigrette de tomates 9.00€
- Terrine de gibier, chutney de figues et petite salade de saison 10.00€
- Saumon mariné au sel marin et aneth, sauce gravlax, petit tartare de betterave rouge et blini à la crème de raifort 11.00
- Tartare de Saint-Jacques et de saumon à l'huile de noisette 12.00

Plats chauds

- Carré de porc légèrement saumuré en sauce à l'Orval et sirop de Liège, poêlée de légumes racines 14.00€
- Parmentier de canard confit au butternut, salade de roquette 15.00€
- Suprême de pintade aux champignons des bois, gratin dauphinois 17.00
- Pot-au feu de dos de cabillaud et gambas au pesto 19.00€
- Filet de daguet sauce poivrade, mousseline de céleri rave, chicons braisés et poire confite au vin 25.00€

Buffet à 22€ (chaud* et froid)

Nous venons l'installer et fournissons les bains-marie nécessaires

- Soupe aux champignons des bois*
- Truite artisanale fumée et sa petite salade de chicons aux pommes
- Saumon mariné au sel marin et à l'aneth, sauce gravlax, tartare de betterave
- Tajine de poulet aux citrons confits, olives et amandes grillées*
- Semoule aux épices*
- Salade de tomates et oeufs mimosa
- Salade aux dés de roquefort et huile de noix
- Baguette rustique et beurre

Fromages

- Assortiment de fromages de la Ferme des Sureaux et autres fermes environnantes, fruits frais et chutney de figues 8.00€

Desserts

Assortiment de mignardises : Javanais, brownie au chocolat, mousse de framboises, tiramisu aux zestes d'oranges 8.00€

Gâteau d'anniversaire (fruits frais ou chocolat ou Forêt noire,....) 6.00€

Selon le menu choisi, nous pouvons l'adapter pour les enfants également

Pour les enfants :

Gratin de macaroni	7 euros/pers.
Boulettes sauce tomate, riz	8 euros/pers.
Blanc de poulet, compote maison et purée	8 euros/pers.

Les prix (HTVA de 6%) comprennent la livraison des plats et la reprise des contenants