

## Propositions automne/hiver voorstellen herfst-winter 2022/2023

### **Petit déjeuner à 15€/pers.**

- Assortiment de pains, pistolets, beurre
- Croissants, pain au chocolat
- Confitures artisanales
- Fromage de Chimay, Gouda
- Assortiment de charcuteries artisanales
- Yaourt et fruits frais
- Omelette
- jus de fruits (Orange, Pomme/poire)
- Café, thé, chocolat chaud

### **Ontbijt à 15€/pers.**

- *Assortiment brood en pistolets, boter*
- *Croissants en chocoladebroodjes*
- *Huisgemaakte confiturs*
- *Goudakaas, chimay-kaas*
- *Klein assortiment charcuteries*
- *Yoghurt en vers fruit*
- *Omelette*
- *Fruitsappen (sinaasappel, appel en peren)*
- *Koffie, thee, warme choco*

Ce prix (HTVA 12%) comprend l'installation du buffet et la reprise des contenants

*Deze prijs (BTW 12% niet inbegr.) is de installatie van het buffet en het ophalen van het materiaal*

## **Menus**

### **Menu à 35,00€/pers.**

- Rillettes de truite fumée et salsa de pommes
- Carré de porc ardennais, sauce à l'Orval et sirop de poires, méli mélo de légumes racines
- Crumble aux pommes et glace vanille
  
- *Rilette van gerookte forel en salsa van appel*
- *Licht gerookte varkensgebraad met Orvalbier en Luikse siroopsaus, wortelgroentenstoofpot*
- *Appelcrumble en vanilleijs*

### **Menu à 37,00€/pers.**

- Bouillabaisse de scampis, rouille et croûtons
- Parmentier de canard confit et purée de butternut, salade de roquette
- Café glacé au mascarpone et Amaretto
  
- *Scampibouillabaisse, rouille en broodkorstjes*
- *Gekonfijte eenden»pie» met butternutmoes, rucolaslaatje*
- *Café glacé met mascarpone en amaretto*

### **Menu à 38,00**

- Saumon gravlax, tartare de betterave rouge et sauce aigre-douce à la moutarde
- Filet de pintadeau en sauce aux champignons parfumé au foie gras, parpadelle
- Pavlova aux fruits rouges
  
- *Zalm gemarineerd met dille en zeezout, rode bietentartaar en zoetzure gravlaxsaus*
- *Parelhoen, champignonsaus geparfumeerd met foie gras, parpadelle*
- *Pavlova met frambozencoulie*

### **Menu à 39,00**

- Brie fermier farcis à la truffolata, poire pochée aux épices, salade de saison
- Civet de daguet à la bourguignonne, gratin dauphinois
- Cheesecake au citron et spéculos, coulis de framboises
  
- *Gevulde brie met truffolata, gepocheerde peer en seizoenslaatje*
- *Hertenstoofpot in rode wijnsaus, gratin dauphinois*
- *Citroencheesecake met frambozencoulis*

### **Menu à 43,00**

- Bisque de crevettes grises
- Filet de daguet sauce poivrade, chicons braisés et mousseline de céleri rave
- Moelleux au chocolat, crème anglaise
  
- *Grijze garnalen velouté*
- *Kalfshertenfilet met poivradesaus, gebraden witloof, knolselderpuree*
- *Zachte chocoladetaart, crème anglaise*

*Ces prix (HTVA 12%) comprennent la mise sur assiette, le service et le rangement du repas*

*Deze prijzen (BTW 12% niet inbegr.) zijn het opwarmen ter plaatse, de bediening en de cleaning up inbegrepen*