

Chef à domicile
Propositions printemps/été - Voorstellen lente/zomer
2023

Petit déjeuner à 17 €/pers.

- Baguette « tradition », pistolets, beurre
- Croissants, pains au chocolat
- Confitures artisanales
- Assortiment de fromages fermiers
- Jambon « Délice de la Sûre », saucisson gaumais
- Yaourt et fruits frais
- Omelette et bacon grillé
- Jus de fruits (orange, pomme/rhubarbe)
- Café, thé, chocolat chaud

Ontbijt à 17 €/pers.

- *Stokbrood « rustiek », pistolets, boter*
- *Croissants en chocoladebroodjes*
- *Huisgemaakte confituur*
- *Assortiment hoevekazen*
- *Ham van de regio « Délice de la Sûre », saucisson gaumais*
- *Yoghurt en vers fruit*
- *Omelette met gegrilde bacon*
- *Fruitsappen (sinaasappel, appel/rabarber)*
- *Koffie, thee, warme choco*

Menu à 35,00 €

- Truite fumée de la Pisciculture de la Gernelle, fenouil aigre-doux et blinis au raifort
- Filet pur de porc mariné aux épices, sauce à la moutarde de Meaux, poêlée de pommes de terre grenailles, haricots verts et lardons
- Dame blanche

- *Artisanaal gerookte forellenfilet met zoet zure venkel en mierikswortelflensje*
- *Varkenshaas gemarineerd met zachte specerijen, « Meaux »mosterdsaus, Krielaardappeltjes gebakken met groene bonen en spekjes*
- *Dame blanche*

Menu à 37,00 €

- Velouté de petits pois à l'oeuf mollet et allumettes de chorizo
- Tagliata de boeuf, roquette, copeaux de parmesan et sauce balsamique, pomme de terre farcie
- Tarte au citron et fraises façon tiramisu

- *Erwtenuelouté met zacht gekookt ei en chorizostukjes*
- *Runds »tagliata » : gegrilde entrecôte geserveerd met parmezaan, rucola en balsamicasaus, aardappel in het schil met kruidenkaas 19,00*
- *Limoen-tiramisutaart met aardbeien*

Menu à 40,00 €

- Carpaccio de boeuf aux dés de foie gras et truffolata
- Filet de truite de la Pêcherie d'Hatrival aux amandes grillées, pommes de terre nouvelles à la crème de ciboulette
- Café glacé à la crème de mascarpone, parfumé à l'amaretto

- *Rundscarpaccio met blokjes foie gras en truffolata*
- *Forellenfilet van de regio met gegrilde amandelen, nieuwe aardappeltjes met bieslookroom*
- *IJskoffie met amaretto en mascarponeroom*

Menu à 43,00 €

- Chiffonnade de jambon « Délice de la Sûre », panna cota de pesto, réduction balsamique et tomates cerises confites
- Gambas géantes en zarzuela, riz parfumé au safran
- Trio de verrines gourmandes

- *Dunne schijffjes ham « Délice de la Sûre », pesto panna cota, balsamicoreductie en zongedroogde tomaatjes*
- *Zarzuela met reuze gambas, rijst met safran*
- *Drie lekkere dessertglaasjes*

Menu à 45,00 €

- Pétales de Saint-Jacques et de saumon marinées au basilic et citron vert
- Longe de veau aux artichauts, tomates en grappe et pommes Grany Smith, sauce à l'estragon et curry doux, riz pilaf
- Pavlova aux fruits rouges

- *Blaadjes zalm en Sint-Jacobsschelpen gemarineerd met basilicum en lime*
- *Kalfsgebraad met artisjok, trostomaatjes, appel, dragon en lichte currysaus, pilav rijst*
- *Pavlova met rode vruchten*

Menu à 48,00 €

- Asperges vertes et cocktail de crevettes grises
- Filet d'agneau en croûte d'herbes, lasagnette d'aubergine, tomate fraîche et mozzarella à la tapenade, poêlée de pommes de terre grenailles
- Moelleux au chocolat et crème anglaise

- *Groene asperges met grijze garnalencocktail*
- *Lamsfilet met kruidenkorstje, aubergine-tomaten en tapenadorentje, krielaardappeltje*
- *Zachte chocoladetaart met vanillesaus*

Buffet de pâtes / Pastabuffet

à 15 €/pers. (min. 12 pers.)

Penne aux trois différentes 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 tomatée vin blanc, cognac et piment d'espelette / *scampi met tomaten, espelette pimenten, witte wijn en cognac*
- 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 (HTVA 12%) comprennent la mise sur assiette, le service et le rangement après repas
Deze prijzen (BTW 12% niet inbegr.) zijn inclusief het opwarmen ter plaatse, de bediening en de
cleaning up inbegrepen***