

Exemples de propositions automne/hiver voorstellen herfst-winter 2024/2025 Chef à domicile

Petit déjeuner à 18 €/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 18 €/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*

Ce prix (HTVA 12%) comprend l'installation et le service du buffet, vaisselle et rangement
Deze prijs (BTW 12% niet inbegr.) is de installatie van het buffet, dienst en cleaning up

Menus

Menu à 35,00

- Cappuccino de champignons des bois
- Filet de truite sauce citronnée fines herbes sur lit d'épinards aux amandes grillées, grenailles rôties
- Panna cotta au chocolat blanc et cerises
- *Bospaddestoelen velouté*
- *Forellenfilet, citroensaus met fijne kruiden op bedje van spinazie met gegrilde amandelen, krieltjes in de oven*
- *panna cotta met witte chocolade en kersen*

Menu à 36,00€/pers.

- Coquilles Saint-Jacques à l'orange et au Maitrank, salade de blé
- Filet pur de porc en sauce crémeuse à la moutarde de Meaux, assortiment de légumes d'hiver, pomme de terre farcie aux petits lardons
- Poire « belle Hélène »
- *Sint jakobsschelpen, sinaasappelsaus met Maitrank, veldsla*
- *Varkenshaas met romige « Meaux » mosterdsaus, assortiment wintergroenten, gevulde aardappel met spekjes*
- *Poire « belle Hélène »(vanille ijs en warme chocoladesaus)*

Menu à 37,00€/pers.

- Bouillabaisse de scampis, bruschetta à la rouille
- Tagliata d'entre-côte de boeuf, sauce balsamique, roquette et copeaux de parmesan, grenailles rôties aux herbes
- Tarte tatin et glace au speculoos
- *Scampibouillabaisse, bruschetta met rouille*
- *Runds »tagliata » : gegrilde entrecôte geserveerd met parmezaan, rucola en balsamicasaus, krieltjes met kruidenboter*
- *Tatintaart met appelen, speculaasijds*

Menu à 40,00/pers.

- Saumon mariné au sel marin et aneth, sauce gravlax, petit tartare de betterave rouge
- Caille farcie en sauce foie gras sur fin émincé de choux vert, pomme de terre à la truffolata
- Cheesecake spéculos et citron, coulis de myrtilles

- *Zalm gemarineerd met zeezout en dille, gravlaxsaus en rodebietentartare*
- *Gevulde kwartel met foie gras saus op bedje van groene kool, gepofte aardappel met truffel*
- *Citroencheesecake met bosbessencoulis*

Menu à 43,00/pers

- Cocktail d'avocat et crevettes bouquets
- Filet de marcassin au genièvre, chicons braisés et pomme de terre macaire aux lardons
- Moelleux au chocolat et glace vanille

- *Avocado en «crevettes bouquets»met pittige cocktailsausje*
- *Everzwijnfilet met geneverroomsaus, gecarameliseerde witloof, gevulde aardappel met spekjes*
- *Malse chocoladetaart met vanilleijs*

*Ces prix (HTVA 12%) comprennent la préparation sur place, la mise sur assiette et le rangement du repas
Deze prijzen (BTW 12% niet inbegr.) zijn het opwarmen ter plaatse, op de borden zetten en de cleaning up inbegrepen*

Buffet chaud de pâtes à 17,00/pers.

Penne et trois sortes de sauces à choisir dans la liste suivante :

- Bolognaise
- Carbonara
- Scampis, pesto
- Forestière : champignons, lardons
- Jambon, fromage
- Dés de poulet à la romana (jambon de Parme, sauge, champignons, tomates confites)
- Scampis en zarzuela : sauce tomatée vin blanc, cognac et piment d'espelette
- Provençale
- Quatre fromages
- Putanesca : tomate, olives, anchois, câpres, ail et piment

Petit buffet d'accompagnement : fromage râpée, copeaux de Parmesan, tabasco, sambal, persil, pain

Pastabuffet à 17,00/pers. (min. 12 pers.)

Penne en drie sausen uit te kiezen uit volgende lijst :

- *Bolognaise*
- *Carbonara*
- *Scampi, pesto*
- *Champignons, spekjes*
- *Kaas en ham*
- *Kip à la Romana : parmaham, salie, champignons, gedroogde tomaten*
- *Provensaals*
- *Vier kazen*
- *Putanesca : tomaten, olijven, anjovis, tonijn, kapers*

Bijhorend klein buffet : geraspte kaas, parmesaan, harissa, peterselie, brood

*Ces prix (HTVA 12%) comprennent la préparation sur place, le service du buffet et le rangement du repas
Deze prijzen (BTW 12% niet inbegr.) zijn het opwarmen ter plaatse, dienst achter het buffet en de cleaning up inbegrepen*

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions et/ou autres propositions (0474 260 801)

Aarzel niet contact met ons op te nemen voor elke vraag en/of andere voorstel (0474 260 801)