

Chef à domicile
Propositions printemps/été -
2026

1.Zakouskis froids et chauds*

- Cuillères
 - Rougaille de tomate à l'orange et aux anchois frais 0,75
 - Scampis à l'ananas et gingembre* 1,00
 - Oeufs mimosa et crevettes grises 1,00
 - Carpaccio de boeuf et mayonnaise truffée 1,00
- Pain d'épices grillé au foie gras et confiture d'échalote à l'orange 3,50
- Feuille de chicon farcie au tartare de fromage frais et jambon d'Ardenne 1,50
- Mini quiches blanc de poireaux et lardons* 1,50
- Croustillant de chèvre et tomate confite* 1,50

- Mini brochettes
 - Boulettes balsamiques* 0,75
 - « Pralines »de fromage d'abbaye 0,75
 - Tomate, mozarella et chorizo 0,75

- Verrine
 - Poulet Thaï sur mayonnaise d'avocat 2,50
 - Tartare de saumon et Saint-Jacques à l'huile de noisette 3,50
 - Bavarois d'asperges et lanières de saumon fumé 3,50

2.Menus

Menu à 47,00

- Mousse de truite fumée « maison », salsa de pommes fruit et salade de blé
- Médailon de veau au miel et vinaigre balsamique, pomme de terre macaire aux fines herbes, méli mélo de légumes de saison
- Gâteau d'anniversaire

Menu à 47,00

- Asperges blanches , pesto à l'ail des ours, chiffonnade de jambon « Délice de la Sûre »
- Tajine de filet de rouget et de gambas en jus de bouillabaisse, sauce rouille
- Gâteau d'anniversaire

Menu à 49,00

- Scampis à la Mandarine Napoleon, copeaux de foie gras aux 4 épices, sur lit de salade de saison

- Carré de porcelet à la moutarde de Meaux, assortiment de légumes primeurs, grenailles rôties aux herbes
- Gâteau d'anniversaire

Menu à 52,00

- Vitello tonnato (carpaccio de veau cuit à basse température) et sa petite sauce aux câpres, sur salade croquante
- Dos de cabillaud, sauce bisque aux écrevisses, mousseline à la cressonnette
- Gâteau d'anniversaire

Menu à 52,00

- Saumon Gravlax marinés au sel marin, sauce aigre douce à l'aneth, tartare de betteraves rouges et salade aigre douce de fenouil
- Suprême de volaille fermière aux asperges, sauce crémeuse au citron, riz pilav aux petits pois
- Gâteau d'anniversaire

Menu à 52,00

- Pétales de Saint-Jaques et de saumon marinés au citron vert et basilic, pana cotta d'asperges vertes
- Suprême de pintade à l'orange et baies roses, printanière de légumes et gratin dauphinois
- Gâteau d'anniversaire

Choix gâteau d'anniversaire :

- Croquant chocolat (génoise, chocolat noir, blanc, et au lait, craquant)
- Javanais (biscuit, crème au beurre moka, ganache chocolat)
- Forêt noir (génoise, crème fraîche, chocolat, cerises)
- Saint Honoré (feuilleté, crème fraîche, choux, chocolat fruits frais)
- Fruits rouges (génoise, crème légère vanillés, fruits frais, coulis)

Chaque menu est servi avec baguette rustique et beurre

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

Tous les prix (HTVA 12%) comprennent le service sur place, la vaisselle et le rangement du repas.

Aarzel niet om een voorstel in het Nederlands te vragen