

NOS FORMULES BAPTÊME À EMPORTER !

MENU 3 SERVICES (A PARTIR DE 8 PERSONNES) (menu unique à choisir parmi les propositions suivantes)

Entrées chaudes

- Pressé de foie gras et joue de bœuf
- Asperges à la flamande
- Cassolette de sandre et scampis, curry rouge et ficelles de légumes

Plats

- Coeur de cabillaud, légumes verts parfumés à l'estragon
- Suprême de poularde farcie aux deux asperges, crème argenteuil
- Navarin d'agneau et légumes primeurs

Dessert

- Vacherin glacé

42,00€ TTC par personne

BUFFET (A PARTIR DE 20 PERSONNES)

Un buffet froid (6 choix ci-dessous poissons et/ou viandes) avec crudité, féculents et sauces froides

Poissons

- Saumon frais façon « belle vue » en gelée de riesling
- Baluchon de saumon fumé et mousse d'épinards
- Saumon façon gravlax (marinade de gros sel et poivre rose)
- Tomate-crevettes revisitée en verrine
- Parade de scampis
- Thon mi-cuit à la plancha, parfumé à la fleur de sel
- Verrine de hareng, pommes granny et betteraves rouges

Viandes

- Carpaccio de boeuf wallon et copeaux de parmesan
- Terrine de canard en croûte
- Ballottine de volaille aux fruits secs
- Jambon de cochon de lait saumuré
- Pilons de volaille marinés
- Chiffonnade de Parme
- Roastbeef en croûte de sel
- Vitello tonato

Dessert

- Vacherin glacé

34,00€ TTC par personne

BUFFET THÉMATIQUE (À PARTIR DE 25 PERSONNES)

- **Belge** : Boulet à la liégeoise, waterzooï de poisson, petits cornets de frites et compote maison, salade de mâche et chicons à la mayonnaise.
- **Italien** : Lasagne parfumée à la truffe, polpette sauce tomate et penne sautées à l'huile d'olive, légumes grillés au basilic.
- **Espagnol** (+3€ pp) : Paella au poulet, zarzuela catalane, menestra de légumes.
- **Chinois** : Canard laqué, poulet sauté à l'ananas, bok choi au sésame, riz cantonais.

Dessert

- Vacherin glacé

31,00€ TTC par personne

BARBECUE (À PARTIR DE 20 PERSONNES)

Barbecue (choix 5 viandes et poissons), accompagnements féculents et crudités

- Entrecôte de bœuf marinée à l'américaine
- Émincé de magret de canette
- Brochette de poulet basilic et chorizo
- Véritable saucisse de campagne aux fines herbes
- Papillote de saumon aux olives et au citron

Dessert

- Vacherin glacé

33,00€ TTC par personne

OPTION

Assortiment de 4 zakouskis par personne

7,00€ TTC par personne



Pour toute demande spécifique, n'hésitez pas à nous contacter via info@lescours.be afin d'obtenir un devis personnalisé.