RESTAURANT

Prix service au restaurant tout compris suivant la formule choisie

**A. Apéritif (à choisir)**

**A1**. Mousseux Brut / crémant Blanc ou rosé

**A2**. Cocktail Maison

**A3**. Kirr au Vin rouge ou blanc,

**A4**. Jus de fruits Frais

Eventail de Zakouski chauds et froids **(sont compris dans le prix du menu)**

### **B. Entrées Froides ou tièdes** (à choisir)

**B1**. Bavarois d’anguille fumée sur lit d’elbot et saumon, sauce crème au raifort et ciboulette

**B2** Mon foie d’oie gras frais »Cuisson au torchon », aux pétales de magret de canard fumé,

 gelée dorée, confit d’oignons.

**B3**. Harmonie gourmande, composition de foie gras, saumon fumé, terrine maison, fine mousse,

jambon de Wellin, garnitures diverses

**B4**. « Chaud-froid « de foie gras, Toasts briochés

L’un servi froid avec confit d’oignons aux ananas

 L’autre servi chaud poêlé avec sa salade de roquette et vinaigre balsamique

**B5**. Ballotin d’asperges vertes et blanches, servies tièdes. Beurre fondu d’herbes fraîches en Mimosa,

et son jambon de Wellin

**B6**. Terrine de Truite de nos rivières aux langoustines,

 Vinaigre créole aux œufs dorés et fèves de s marais

**B7**. Fraîcheur de Saint Jacques et saumon frais en carpaccio, concombre et courgette mariné, salade d’herbettes et asperges

**B8**. Rouleaux de Saumon farci aux scampi et crevettes grises, mosaïque de légumes,

sauce de mousse de cresson

**B9**. Terrine de Caille farcie au Ris de Veau, Toast brioché

**B10.** Tartare de Saumon, langoustines et Mozzarella, Mayonnaise légère aux fines herbes

### **C. Potages/ Entremets**  (à choisir)

**C1**. Crème Argenteuil (Asperges)

**C2**. Crème Belle Fontaine (Cresson)

**C3.** Velouté Agnès Sorel (volaille et Champignons)

**C4**. Crème de choux fleur et céleri rave, copeaux de truite fumée

**C5**. Bisque de homard maison à l’armagnac, quelques grises

**C6**. Bouillon de légumes et bouilli de bœuf

**C7**. Gaspacho « Façon Espagne » et son granité tomaté

**C8**. Sorbet au citron vert, rafraîchi à l’eau de Villée

### **D. Entrées Chaudes** (à choisir)

**D1**. Petit ragoût de légumes saisonniers au foie poêlé, son croquant au parmesan et son lard séché

**D2** Cœur de Ris de Veau, sauce Cressonnière, Feuilleté aux Deux Asperges

**D3**. Pavé de sandre « cuisson à l’unilatérale », petit jus de poisson au cerfeuil

**D4**. La Truite en Filet aux Ecrevisses et Son Bisque, Spaghetti de Légumes Croquants

**D5**. La Brochette de Lotte et Scampi, Sur Fond de Sauce Homardine, Feuilleté aux Crevettes Grises

**D6**. Petits rougets grillés « provençales », coulis de tomates fraîches au basilic

**D7.** Lasagne de Poissons et de Scampi, au coulis de tomate et Basilic

**D8.** Sole et Saumon à la Mode de la Haute Lesse (mousseline), feuilleté aux épinard et gambas

##### **E. Plats** (à choisir)

**E1**. Côtes de Porcelet Rôti aux Graines de Sésame, Sauce aux Poiret (sirop de Liège)

 Pomme Macaire, brick de Saison

**E2**. Tendresse d’Agneau en Croûte d’Herbes

 Gratin Dauphinois, poêlée de Légumes du jardin

**E3**. Fricassée de Suprême de Pintade aux queues d’écrevisses

 Tagliatelles à la Tartufata, Chicons Braisés, haricots verts

**E4**. Aiguillettes de Magret de Canard aux poivres de Madagascar

Tomate grillée, fondue d’épinard, pommes amandine

**E5**. Duo de Mignon et Ris de veau aux Champignons, Sauce Crème

 Riz à l’échalote et Tomate farcie aux légumes nouveaux.

**E6**. Médaillon de Lapereau aux Ris de veau, sauce à la bière brune et oignons grelots,

Flan de courgettes et Poireaux, pommes rissolées

**E7**. Coucou de Malines en filet, farci de fruits secs et petits raisins,

 Bigarade d’orange, gratin dauphinois

**E8** Les cailles rôties (décortiquées), jus corsé au vieux porto, Aumônière fromagée et sa poêlée de légumes, Pommes de terre rissolées au gros sel

### **F. Entremets** (à choisir)

**F1**. Assortiment de Fromages Frais Affinés

**F2**. Salade de Brie fermier, chaud au miel d’acacia

**F3**. Jambon de Wellin et sa Petite Salade Revigorante

### **G. Desserts Gâteau de Circonstance (communion, anniversaire.)**

**G1**. Pâtisserie : Fine génoise aux Fruits Frais et son Coulis *(présenté à table)*

**G2**. Pâtisserie Gâteau au Chocolat, Crème anglaise *(présenté à table)*

**G3**. Glace : Agneau Pascal ou autre motif (parfum au choix) vanille, moka, fraise, pistache. *(Présenté à table)*

**G4**. Gâteau en Soufflé Glacé, Mandarine **et/** **ou** framboise *(présenté à table)*

**G5**. Bavarois au Spéculoos **et/ou** Framboises

 Café

# N.B. Si l’un des plats à choisir n’était pas à votre convenance,

# N’hésitez pas à nous le faire savoir

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Droit de Bouchon 8.00 € par bouteille**  | **Avec :****Menu SEUL****(sans boissons)** | **Avec Boissons****(menu, vins, eaux, café)** |
| **Formule 1****A + (B OU D) + E + G**Apéritif + (Entrées Froides ou tièdes Ou Entrées Chaudes) +Plats +Desserts Gâteau de Circonstance | **A + (B OU D) + E + G** **40,00 €** | **A +(B OU D)** **+ E + G +****Boissons****62,00 €** |
| **Formule 2****A  + (B ou D) + (C ou F) + E + G**Apéritif + (Entrées Froides ou tièdes Ou Entrées Chaudes) +**(**Potages/ Entremets Ou Entremets)+Plats +Desserts Gâteau de Circonstance | **A + (B ou D) + (C ou F)** **+ E + G****45,00 €** | **A +(B ou D) +** **(C ou F) + E + G****+Boissons****69,00 €** |
| **Formule 3****A  + B + (C ou F) + D + E + G**Apéritif + Entrées Froides ou tièdes +(Potages/ Entremets Ou Entremets)+Entrées Chaudes +Plats +Desserts Gâteau de Circonstance | **A + B + (C ou F)** **+ D + E + G****55,00 €** | **A+ B + (C ou F) + D + E + G****+Boissons****79,00 €** |

Les boissons citées plus haut, seront servies uniquement pendant le repas

Les bières, alcools, softs (cocas, limonades, ice tea …) ne sont pas compris,

Le vin est servi jusqu’au plat ou fromage Merci

**Forfait Apéritif et zakouski 16.00 € si convives sans repas**

Si nécessaire plats disponibles pour les enfants

**Fondu au Fromage (1 pièce) 6,00 €**

**Petit Jambon de Wellin Crudités 7.50 €**

**Mini Steak Frites Salades 10.00 €**

**Poulet Compote Frites 7.50 €**

**Pâtes au Jambon Fromage 8,00 €**

N’hésitez pas à nous contacter pour des renseignements éventuels

**PS Le nombre de convives donc menus, est à réserver 08 jours à l’avance,**

**et confirmation 3 jours avant la date du banquet,**

**à cette date le nombre de menus réservés seront facturés,**

**Merci de votre compréhension**

Prix 2017