

### **Walking dinner**

L'assiette de Jambon Ganda accompagné de melon au Porto, mesclun aux fines herbes  
Tartare de saumon sur coulis de tomates fraîches  
Carbonnade Bio , légumes fondants, jus à l'Orval  
Tartare BBB , tartufata, Parmigiano , tomate confite  
Fricassé de coucou de Maline, jeunes légumes , sauce poularde  
L'assiette de carpaccio de Bœuf au parmesan, roquette, tomate séchée

### **Walking dinner**

Velouté Argenteuil , coriandre  
Fricassé de coucou de Maline, jeunes légumes , sauce poularde  
Gaspaccio aux légumes du Sud  
Salade iceberg , scampis , piment doux  
Meli melo de saumon fumé , légumes croquant.

### **Cocktail Dinatoire Mange debout :**

Le petit ravioli de homard sauce homardine & écrevisse  
Velouté Argenteuil , coriandre , petites grises de nos côtes  
Fricassé de coucou de Maline, jeunes légumes , sauce poularde  
Tartare BBB , tartufata, Parmigiano , tomate confite  
Carpaccio de Veau à l'Ardennaise  
Carbonnade Bio , légumes fondants, jus à l'Orval  
Salade iceberg , scampis , piment doux , gaspacho  
Cassolette de ris de veau, pleurotes , ciboulette

### **Cocktail dinatoire :**

L'assiette de Jambon d'Italie accompagné de melon, mesclun au vinaigre balsamique Fine  
mousse de crevettes grises sur un concassé de tomates séchées L'assiette de carpaccio de  
Boeuf au parmesan, roquette, tomate séchée & huile de truffe  
Velouté d'asperges aux fines herbes & coriandre  
Petit raviolis de homard agrémenté de beurre monté à l'huile de truffe Filet de caille rôti aux  
raisins de Muscat & choux chinois

**Assiette Antipasti** jambon melon, olives, féta, poivron farci, Grisi ni, mousse aubergine.

### **Cocktail :**

Une fine tranche de foies d'oie & caramel de balsamique  
Taboulé aux crevettes & mangue  
Gaspacho andalous légèrement relevé à la ciboulette

### **Cocktail :**

Verrine de lieu noir sauce aux petits légumes  
Velouté aux champignons des bois  
Mini nems aux légumes

### **Cocktail ' verrines'**

Petite salade de crabe & agrumes Mini carpaccio de boeuf au parmesan  
Verrine de petits légumes sauce cocktail  
Mini nems frits sauce aigre douce  
Petit bol de velouter aux asperges  
éducation de croquette aux crevettes

### **Cocktail :**

Duo de crevettes mangue et fines herbes.  
Assortiment de canapé garnit, canard, truite, saumon, fromage frais. Verrine de velouté d'été servi glacé, poivron & tomate.

### **Cocktail :**

Le petit ravioli de homard sauce homardine.  
Assortiments de produit frits, nems, petites brochettes orientale & sauces  
Briochette d'escargots ail & ciboule.

### **Buffet froid, Les Rhodos :**

**Poissons et fruits de mer.** Saumon belle-vue en gelée écailles de concombre, flétans et maquereaux fumés, tomates aux crevettes roses et tomates aux crevettes grises , saumon fumé tranché à la main, saumon mariné , pêches pochées au thon, anguille fumée , truite fumée , salade de crabe , terrines de lotte & rouget, terrine de saint jacques & cerfeuil , damier de poisson.

**Miroir de charcuteries.** Tourelle de boudin blanc, Tourelle de Boudin noir aux pommes , Jambon type parme sur griffe, terrine de campagne maison ; Jambon blanc la Lys , noix d'Ardenne , pâté d'Ardenne , boudin noir aux raisins et boudin blanc à la ciboulette , jambon Ganda , carpaccio de boeuf au parmesan et tomates séchées & huile de truffe , jambon Serano au melon cobourg fumé , saucisson aux poivres, saucisson pur porc , jambon de dinde aux fines herbes, rosbeef façon « Ardenne » ,rôti de porc cuit à l'os.

**Salades et crudités.** Salades de : Pennes aux jambon, Spirale aux poivrons, coquillettes aux légumes croquant, salade de pommes raisin, céleris pommes , tomates espagnoles mozarella, carottes râpées et échalotes , coeurs de palmiers aux gigembre, coeurs d'artichauts , betteraves rouges , endives aux oeufs , concombres vinaigrette , choux blanc aux noix, choux rouges aux pommes , maïs aux poivrons , pommes de terre aux fines herbes , riz façon Hawaï , taboulé aux petits légumes, salade de concombre & radis, salade de brocolis aux fines herbes,  
Sauces mayonnaise, tartare, cocktail, vinaigrette au balsamique, Vinaigrette au sésame.  
Le panier du boulanger, beurre de ferme.

## **BBq**

Assortiments de viandes Bœuf pavé, Bœuf entrecôte, Médaillon de volaille aux paprika, Fine saucisse aux herbes, Filet de kangourou, Magret de canard aux sésame et miel, Boudin blanc maison ; Sauté de veau, filet de dinde aux herbes, Lard mariné.

Sauce poivres, archiduc, provençale,

Pommes au four, Buffet de crudités, Salade de penne, salade de spirelli, Salade Marco polo, Salade de chou rouge, Salade de curry, Salade de pommes raisin, salade de chou chinois, Salade de riz, Salade d'Yssel, Salade Waldorf, Salade Coleslaw, Salade au céleris, Salade de chou fleur & brocolis.

## **Buffet de desserts & boissons chaudes:**

Assortiment de verrines de mousses, Misérable, javanais, gâteaux aux spéculoos, bavarois, crème brûlée.

## **Boissons :**

Pour accompagner celui-ci, vin blanc Saint Véran Domaine de La Feuillarde 2010 ou vin rouge, Château Haut Roulet Bordeaux 2014, ou Rosé, Cote de Provence Ramatuelle.

## **Boissons :**

Pour accompagner celui-ci, vin blanc Chardonnay Clomonté 2015 ou rouge, Château de Sanse Bordeaux 2014, ou Rosé, Cote de Provence Gavotte Estandon .

## **Open bar :**

Facturation en fonction des consommations,

Softs, coca-sprite-fanta-ice thé-tonic-jus de fruits Jupiler

Ciney blonde ou brune Leffe blonde ou brune Blanche ou kriek Trapiste de Rochefort

Bouteille de vin

## **Tarif Champagnes**

Vranken Brut

Vranken Premier Cru

Pommery Brut Royal

Laurent Perrier Brut

## **Notre buffet Campagnard**

Du jambon cuit au foin, gelée de xérès aux noisettes Notre assortiment de terrines ardennaises et gaumaises Une ballotine de lapin aux pruneaux et bière d'abbaye Les véritables Pipes d'Ardennes, séchées Des fines tranches de bœuf au sésame torréfié Les pilons de poulets laqués au miel et épices De la noix de jambon fumé, de Bastogne Notre éventail de boudins noirs, aux fines herbes fines herbes, aux raisins de Corinthe Du saucisson de Lyon Une salade de tomates et haricots verts Une salade de chou rouge aux figues séchées Une salade de pommes de terre aux jeunes oignons et lard fermier Une salade de pâtes à la bresaola et olives noires Une salade de riz et petits pois, vinaigrette à la moutarde légère Un taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux Notre assortiment de vinaigrettes Sauce mayonnaise Sauce gribiche Sauce cocktail Sauce au curry Pain blanc et gris Beurre nature et beurre salé

## **Notre buffet classique**

Des filets de rougets en belle vue, gelée au citron vert et herbes fraîches Une mousse et petits tapas d'écrevisses Du filet d'espadon mariné à l'essence de mangues et jus de citrons verts Une terrine arlequin de poissons de rivière, concassé de tomates à l'ail confit Des bonbons de saumon salé par nos soins et petites asperges vertes, verrines de crème battue au raifort Des petites tomates maraîchères aux crevettes de la mer du nord Des fines tranches de gâteau de lotte aux poireaux et baies roses Le carpaccio de bœuf, aux copeaux de parmesan, huile de truffes et roquette Une terrine de canard aux zestes d'oranges confits Notre assortiment de terrines ardennaises et gaumaises Du jambon cuit au foin, gelée de xérès aux noisettes Le jambon fumé, de La Roche, compote d'échalotes L'éventail de charcuteries artisanales Un pâté en croûte, à l'alsacienne Un taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux Une salade de carottes et céleri croquants Une salade de chou aux aïelles Une salade de cœurs d'artichauts, avocats et pignons de pins torréfiés Une salade d'olives, tomates confites et fêta Une salade de penne, tomates cerises et basilic Une salade de pommes de terre aux lard fermier et coriandre fraîche Une salade de courgettes et fromage de chèvre Une salade de riz et petits pois, vinaigrette à la moutarde légère Notre assortiment de vinaigrettes Sauce mayonnaise Sauce gribiche Sauce cocktail Sauce au curry Pain blanc et gris Beurre nature salé

### **Notre buffet Symphonie des Goûts**

Des rillettes d'écrevisses au Sauternes et baies roses, coulis d'écrevisses Du saumon salé à l'ancienne, par nos soins, crème battue au raifort Du saumon en belle vue, gelée au vieux Xérès  
Des filets de harengs, salade de pommes de terre à l'huile de noisettes et jeunes oignons  
Des pêches au thon et petits oignons Des petites tomates maraîchères aux crevettes de la mer du nord Du jambon cuit au foin, gelée de Xérès aux noisettes Le jambon fumé, de La Roche, compote d'échalotes Une ballotine de lapin aux pruneaux et bière d'abbaye Des blancs de volaille farcis aux champignons des bois, miroir de gelée aux morilles Une terrine de Bastogne, aux baies roses Un gâteau en gelée, de poularde, fondue de tomates et basilic Le cuissot de boeuf aux échalotes confites Une mousse de foie de pigeonneaux aux Porto et noisettes Du saucisson aux champignons Une salade de melon et avocat aux pignons de pins Une salade de patates douces et herbettes Une salade de pois chiches à l'orientale Une salade d'épinards frais, petits pois et fêta Une salade de fenouil à l'orange et coriandre Une salade de chicons aux pommes et miel Une salade de penne, tomates cerises et basilic Une salade de pommes de terre aux lard fermier et coriandre fraîche Une salade de riz et petits pois, vinaigrette à la moutarde légère Notre assortiment de vinaigrettes Sauce mayonnaise Sauce gribiche Sauce cocktail Sauce au curry  
Pain blanc et gris Beurres nature salé

### **Notre buffet prestige**

Une hure de cigales de mer à l'orange et basilic Des rillettes de homard à la crème de caviar Un buisson d'écrevisses Du saumon salé à sec par nos soins, coulis de citrons verts et dille  
Du saumon d'Ecosse fumé à la sciure de hêtre, crème battue au raifort Un tartare de thon aux mangues fraîches Une terrine de lotte aux poireaux, miroir de coulis d'orties Des brochettes de scampis et pétoncles, courte sauce aux grenades fraîches Des truffes de foie d'oie aux graines de pavot, coulis de myrtilles épicé Du foie d'oie fumé par nos soins, petits kougelophs aux lardons Un pâté en croûte préparé à l'alsacienne, gelée aromatisée au Gewurztraminer « vendanges tardives » Un gâteau de lapereau, herbettes et concassé de fruits secs Une mousse de canard au vieux Porto Un carpaccio de bœuf au copeaux de parmesan, truffes, huile de truffes et basilic Le cuissot de bœuf au sésame torréfié Du jambon séché de La Roche Du jambon braisé au foin, présenté sur griffe Un assortiment de charcuteries et cochonnailles ardennaises et gaumaises Une salade de radis rouges, wasabi et œufs de cailles Une salade de légumes confits et cœurs d'artichauts au parfum de basilic Une salade d'asperges vertes à l'huile de truffes Une salade au thon frais, anchois, olives noires et tapenade Une salade de carottes aux pamplemousses et vinaigrette de pamplemousse Une salade de roquette, au bleu d'auvergne, poivre concassé et noix Un taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux Une salade de melon et avocat aux pignons de pins Une salade de patates douces et herbettes Une salade de pois chiches à l'orientale Une salade d'épinards frais, petits pois et fêta Une

salade de penne, tomates cerises et basilic Une salade de pommes de terre aux lard fermier et coriandre fraîche Une salade de riz Basmati et petits pois, vinaigrette à la moutarde légère  
Notre assortiment de vinaigrettes Sauce mayonnaise Sauce gribiche Sauce cocktail Sauce au curry  
Pain blanc et gris Beurre nature salé

### **Notre buffet froid et chaud Traditionnel**

#### Le froid

Des filets de rougets en belle-vue, gelée au citron vert et herbes fraîches Une mousse et petits tapas d'écrevisses Une terrine arlequin de poissons de rivière, concassé de tomates à l'ail confit Le carpaccio de bœuf, aux copeaux de parmesan, huile de truffes et roquette Une terrine de canard aux zestes d'oranges confits Notre assortiment de terrines ardennaises et gaumaises Du jambon cuit au foin, gelée de xérès aux noisettes Le jambon fumé, de La Roche, compote d'échalotes Un taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux Une salade de carottes et céleri croquants Une salade de chou aux aïelles Une salade de penne, tomates cerises et basilic Une salade de pommes de terre aux lard fermier et coriandre fraîche Notre assortiment de vinaigrettes Sauce mayonnaise Sauce gribiche Sauce cocktail Sauce au curry

#### Le chaud

Un navarin d'agneau aux jeunes légumes Un poulet fermier au Riesling, façon Paul Weber Des filets de saumon d'Ecosse, à l'oseille, petits lardons et oignons grelots Un gratin dauphinois Des tomates en chapelure de moutarde et basilic Une poêlée de légumes aux herbes fraîches Des tagliatelles au beurre de noisettes  
Beurre nature et beurre salé Le panier de l'artisan boulanger

### **Notre buffet froid et chaud Prestige**

#### Le froid

Des rillettes de homard à la crème de caviar Un buisson d'écrevisses Du saumon salé à sec par nos soins, coulis de citrons verts et dille Du saumon d'Ecosse fumé à la sciure de hêtre, crème battue au raifort Des truffes de foie d'oie aux graines de pavot, coulis de myrtilles épicé Un pâté en croûte préparé à l'Alsacienne, gelée aromatisée au Gewurztraminer « vendanges tardives » Un gâteau de lapereau, herbes et concassé de fruits secs Un carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, truffes, huile de truffes et basilic Du jambon braisé au foin, présenté sur griffe Une salade de légumes confits et cœurs d'artichauts au parfum de basilic Une salade d'asperges vertes à l'huile de truffes Une salade de carottes aux pamplemousses et vinaigrette de pamplemousse Un taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux Une salade d'épinards frais, petits pois et fêta Une salade de penne, tomates cerises et basilic Une salade

de pommes de terre aux lard fermier et coriandre fraîche Une salade de riz Basmati et petits pois, vinaigrette à la moutarde légère Notre assortiment de vinaigrettes Sauce mayonnaise Sauce gribiche Sauce cocktail Sauce au curry

Le chaud

Des spirales de poularde fermière aux écrevisses et essence d'écrevisses De la gigie d'agneau à l'ail confit Des petits tournedos de bœuf aux champignons des bois Des médaillons de soles, à la tombée de laitue, tomates confites et sauce au curcuma

Un gratin dauphinois Des fagots de haricots, lardés et marinés Une poêlée de brocolis et chou romanesco, à la cardamome Des petits tapas de tomates cerises aux éclats d'ail doux et pistaches Des cœurs d'artichauts aux échalotes confites

Beurre nature et beurre salé Le panier de l'artisan boulanger

### **Notre buffet froid et chaud Exotique**

Le froid

Une soupe hawaïenne glacée, aux fruits et piments Une salade de germes de soja et poulet, à la cardamome et coriandre fraîche Une fricassée de légumes croquants, au curcuma Une salade de crevettes, oignons et gingembre Un taboulé à la menthe poivrée Une salade de fruits de mer à la mangue et jus de mangue De l'houmous à l'huile de sésame

Le chaud

Un potage piquant aux nouilles chinoises Du canard laqué Un couscous royal Des satays de poulet aux arachides Des khofta balti d'agneau

Un riz cantonnais Un tajine de légumes aux épices marocaines Une fricassée de légumes au lait de coco et graines de moutarde noire Un gratin de pommes de terre aux petits oignons et citronnelle

Beurre nature et beurre salé Le panier de l'artisan boulanger Du pain pita

### **Notre buffet froid et chaud Végétarien**

Le froid

Du saumon salé à l'ancienne, par nos soins, crème battue au raifort Une salade de poissons nobles, aux câpres et huile de noisettes De l'houmous et pain pita Une salade de courgettes à la fête Une hure de légumes croquants, à la dille et basilic

Une salade de légumes, cœurs d'artichauts et asperges à la grecque Une salade d'asperges vertes à l'huile de truffes Une salade au thon frais, anchois, olives noires et tapenade Une salade de carottes aux pamplemousses et vinaigrette de pamplemousse Une salade de roquette, au bleu d'auvergne, poivre concassé et noix Une salade de pommes de terre aux jeunes oignons

Le chaud

Une paëlla végétarienne Des spirales de soles à la tombée de laitue, tomates confites et sauce au curcuma Des steacks de Korn, compotée de quinoa Un gratin dauphinois Une fricassée de légumes cuits au Wok