

# Cocktail



Propositions de différentes formules de cocktails

## Cocktail de base

Assortiment de fines mises en bouche (10 pièces)

*Choix des mises en bouche page suivante*

Boissons comprises (jus d'orange, soft, cocktail ou mousseux de qualité)

*Le mousseux sera choisi par le client dans notre carte*

Le prix de base est de 15 € par personne sans boissons alcoolisées (TVA 12% incl.)

Supplément boissons alcoolisées: 8,00 € (TVA 21% incl.)

## Cocktail finesse

Assortiment de fines mises en bouche  
(14 pièces)

*Choix des mises en bouche page suivante*

Assortiment de boissons diverses (choix de divers jus de fruits et autres softs)

Champagne ou mousseux et cocktail à volonté pendant la réception

*Le champagne et le cocktail seront choisis parmi notre carte*

Le prix de cette formule est de 20 € par personne sans boissons alcoolisées (TVA 12% incl.)

Supplément boissons alcoolisées (mousseux): 8,00 € (TVA 21% incl.)

Supplément boissons alcoolisées (champagne): 16,00 € (TVA 21% incl.)

## Cocktail dînatoire

Assortiment de petites aubettes avec un choix de cuisines du monde

Sélection 4 choix - Exemple : cuisines chinoise - grecque - espagnole - française

Boissons assorties en fonction du choix des aubettes sélectionnées

*Sélection des aubettes page suivante*

Le prix de cette formule est de 23 € par personne sans boissons alcoolisées (TVA 12% incl.)

Supplément boissons alcoolisées: 12,00 € (TVA 21% incl.)

Avec prestation: matériel et personnel de service compris pour la durée de la réception.

## Froides

---

Cuillère de queues d'écrevisses parfumées aux fines herbes aromatisées au citron vert.

Petit pavé de saumon braisé sauce aigre-douce.

Petit verre de mousse de jambon à l'os parfumés à la ciboulette.

Tranchet de magret braisé et sa salade de melon.

Assortiment de canapés froids à base de poissons, viandes ou fromages.

Petite cassolette de crevettes grises parfumées à l'orange.

Marbré de mozzarella et son émincé de tomates-cerises.

Petite cassolette de saumon mariné à l'aneth et sa brunoise de petits légumes.

Petit cornet de saumon farci de fromage aux herbes à la façon du Marais.

*D'autres choix sont possibles en formules personnalisées*

## Chaudes

---

Feuilleté aux petits gris de Namur.

Feuilleté à l'Ostendaise.

Feuilleté à l'Indienne.

Feuilleté farci d'une duxelles de champignons des bois.

Cuillère d'écrevisses sauce citron parfumée à la ciboulette.

Gratin de sole sauce thym légèrement citronné.

Brunoise de filet de dinde parfumée aux agrumes.

Petite aumônière farcie de crevettes grises et saumon légèrement pimentés.

*D'autres choix sont possibles en formules personnalisées.*

# *Eventail d'autres mises en bouche*



## *Assortiment de différents canapés froids*

Canapés au saumon fumé écossais, tranches de magret et confits de saison, crevettes grises et leur brunoise de poivrons doux, crabe melba, thon à la Mexicaine.

## *Assortiment de différentes verrines froides*

Saint-Jacques au citron vert et à l'aneth, méli-mélo de tomates confites et petits dés de mozzarella parfumés aux olives, petits dés de saumon braisé au thym et à la citronnelle, rouelle de chèvre parfumée au miel d'acacia, scampis à l'Indienne.

## *Dégustations chaudes*

Cassolette de saumon au thym citronné, cassolette de sole sauce homardine, cassolette de magret braisé et sa compote de figes, cassolette de volaille saveurs exotiques, petits pains viennois au curry, gratin de saumon au parmesan, petits croques au Bayonne et kiwis, cuillère de scampis à la façon du Marais, cassolette de petites grises à l'Ostendaise.

## *Dégustation de potages chauds et froids*

Bisque de homard, crème de radis, crème ostendaise, crème andalouse, crème de volaille aux noisettes, gaspacho, crème de carottes aux amandes, crème de courgettes aux lardons, veloutine de cèpes et truffes.

## *Dégustation de petits sucrés*

Assortiment de fines pâtisseries, café glacé, sorbets (parfums en fonction de la saison), salades de fruits.

# Verrines



## Terre

Agneau grillé à l'orientale,  
Foie gras rôties,  
Mousse de jambon au pesto de tomate,  
Magret de canard et son concassé de tomates sur une tuile au parmesan,  
Poulet de potimarron sur un lit de miel,  
Foie gras, pain d'épices et orange.

## Mer

Crevettes et melon épicé,  
Filet de loup au citron vert,  
Moules sur une crème de brocoli,  
Rillettes de maquereau en concombre  
Tartare de daurade à la Créole  
Tartare de thon aux poivrons  
Tartare de saumon à la mangue  
Cappuccino d'huîtres à la crème de chou-fleur  
Tendresse de betterave au caviar et noix de Saint-jacques  
Parmentier de morue à la tapenade  
Sardine et mousse au brocciu

## Légumes et fruits

Concombre au lait de coco et à la coriandre  
Crème de fèves au lait de coco  
Potage froid au concombre, yaourt et noix  
Sorbet de tomates au basilic  
Melon au pastis et à la menthe  
Sauté de poivrons, mascarpone et piment d'Espelette  
Tartare de 3 tomates à la coriandre  
Verrines croquantes de courgettes et de noix de cajou  
Sorbet de romarin

## Monde

Petits pots égyptiens  
Double dip franco-mexicain au guacamole  
Tartare de daurade à la tahitienne  
Poulpe à la Grecque, sauce citron et origan  
Bouillon ukrainien à la betterave  
Poulet tandoori à la sauce verte  
Torsades au sésame  
Verrine norvégienne au tartare et aux aïrelles  
Velouté d'endives au gorgonzola et à la sauge  
Gambas grillées sur un velouté hindî de fèves

## Gourmandise 2,00 €/pièce

Mini fondu parmesan  
Mini croque au chèvre et miel de thym  
Tomate grappe farcie de ricotta parfumé au basilic  
Quiche au jeune oignon et saumon  
Déclinaison de saveurs d'Orient au soja, gingembre et wasabi  
Pomme fondante aux différentes saveurs  
Assortiment de mini pizzas  
Soupe crémeuse de légumes du soleil  
Barquette de ravioles de homard  
Tonnelet farci à la mousse de jambon et tapenade d'olives

## Sensation 2,00 €/pièce

Sucette de foie gras aux poivres, mignonette et chocolat amer  
Crostini de saumon en tartare et rilette  
Tuile de parmesan aux noix de Saint-Jacques  
Brouillade d'œufs truffés et voile de pain de mie toasté  
Carpaccio de grosses crevettes au piment d'Espelette  
La belle madeleine aux morilles servie dans son écrin  
Tartare de cabillaud au citron vert  
Toast Patanégra pleurotes et caviar d'aubergines  
Tagliata de bœuf  
Muffins aux cinq céréales et lardons de canard

## Déclinaison de saveurs 3,00 €/pièce

Beignets de pince de homard sur une écume aux algues  
Granite d'huître servi en tube  
Verrine pesto-pistache-surimi et coulis de poivron rouge  
Verrine de patate douce aux chips de canard  
Cappuccino aux cèpes et parfum de truffes  
Poulette craquante aux épices  
Cromesquis de foie gras et pipette de mangue  
Côte d'agneau panée au parmesan et beignet d'asperge  
Aiguillette de canard sous un espouma de figue  
Langoustine dans une émersion de marinade verte

# Dégustation

---



11,00 €/personne

Bouillon chaud de foie gras aux herbes et jasmin  
Tartare de loup aux œufs de saumon et à l'huile de citron vert, caviar d'anchois  
Marmite ardennaise aux girolles et piment d'Espelette  
Raviolis de foie gras aux morilles  
Œufs en coque aux champignons des bois et foie gras fumé  
Tartares  
Fagot d'asperges  
Langoustine rôtie panée à la chapelure de cèpes et fumet  
Tartare de tomates  
Tajine de rougets, pistou rouge et pois blancs

## Entrées chaudes

---

16,00 €/personne

Barquettes de Saint-Jacques sur une embeurrée de blettes rehaussées au sel rouge  
Pastilla de crabe à l'oseille et parmesan frais  
Rouget soufflé à la confiture d'oignons et tomate confite  
Charlotte d'écrevisses en bouillon aux herbes et thé infusé  
Filet de petite lotte en jambonnette aromatisé aux truffes sur quelques légumes d'hiver bien plantés  
Belles Saint-Jacques rôties sur une salade tiède de lentilles et bordelaise au fumet de poissons  
Tranche d'espadon, comme une côte de bœuf, parfumée au foin  
Pavé de dorade sur une belle brioche rôtie et rubans rouges  
Lasagne de crabe dans une mousseline à l'oseille et salicornes à l'embeurrée  
Poupeton de fleur de courgette farcie à la duxelles à volailles et jardin fleuri

## Ciabatta garnis

---

4,00 €/personne

Ciabatta, pains aux olives, baguettes blanche et grise

Foie gras  
Saumon fumé  
Canard fumé  
Carpaccio de bœuf  
Tomates mozzarella  
Reblochon aux noix  
Brie de Meaux  
Salade de crabe à la ciboulette  
Jambon Gandà et tomates confites

# Cocktails dînatoires



Proposition de la cuisine du monde présentée sous la forme de petites aubettes de différents pays.

## Détail des plats servis aux aubettes

### Aubette chinoise

Emincés de cochonnet aux pousses de bambou légèrement aigres-doux, scampis aux 5 épices, nouilles à la façon du Marais, petits satés sauce piquante ou aigre-douce.

### Aubette espagnole

Queues d'écrevisses andalouses, paëlla de volaille, tranches de Serrano parfumées au melon, calamars à la Catalane.

### Aubette grecque

Pâtes aux 3 épices, petites brochettes d'agneaux, petites saucisses artisanales, feuilles de vigne à la façon du Marais, moussaka et olives à la Crétoise.

### Aubette française

Petites cuisses de cailles périgourdines, médaillons de noix de cochon de lait parfumés à la moutarde de poivre vert, petits médaillons de sole à la Nantua.

### Aubette japonaise

Préparation de différentes sortes de sushis, petits pavés de thon marinés aux épices d'okinaï.

### Aubette italienne

Petits raviolis sauce napolitaine, tapenades et anchoyades, mille-feuilles de saumon au pesto rouge.

### Aubette exotique

Nouilles chinoises parfumées aux haricots noirs, wok de volaille parfumée de petits sautés au miel, filet de porcelet braisé parfumé de citron et coco.

# All-in pour vos réceptions privées



Minimum 20 convives

25,00 €/pers.

Durée: 2 heures. Au-delà, 25,00/h entamée par membre du personnel

Notre sélection de mousseux, vin blanc et vin rouge, softs

## *Zakouskis*

Barquette de ravioles de homard

Brouillade d'œufs truffés et voile de pain de mie toasté

Carpaccio de grosses crevettes au piment d'Espelette

Mini croque au chèvre et miel de thym

Assortiment d'Arlettes (tomates confites, olives noires, anchoïade,...)

## *Matériel*

3 tables hautes housées décorées

Verrerie complète

Bar mobile

Serviettes

## *Personnel*

1 cuisinier

1 membre de salle



# Full option pour vos réceptions d'entreprises



Minimum 20 convives

30,00 €/pers.

Durée: 2 heures. Au-delà, 25,00/h entamée par membre du personnel

Notre sélection de mousseux, vin blanc et vin rouge, softs

## *Zakouskis*

Sucette de foie gras aux poivres, mignonette et chocolat amer

Toast Patanégra pleurotes et caviar d'aubergines

Beignets de pince de homard sur une écume aux algues

Cappuccino aux cèpes et parfum de truffes

Poulette craquante aux épices

Aiguillette de canard sous un espouma de figes

## *Matériel*

3 tables hautes housées décorées

Verrerie complète

Bar mobile

Serviettes

## *Personnel*

1 cuisinier

1 membre de salle