

GRECQUE

Moussaka traditionnelle
Salade grecque avec assortiment
de légumes cuits et crus, salade de feta et
d'olives
Taramosalata (mousse d'œufs et de
câpres)
Brochettes de bœuf souvlaki
Feuilleté aux épinards, feuilles de vigne
farciées
Mesclun à la feta grecque (artichauts et
pousses d'épinards)
Pain pita farci à la mousseline d'agneau
parfumé à l'origan
Tzatziki aux aubergines et concombres
Garides me salts (cassolette de crevettes
tomate)
Pomme de terre à la grecque
Garnitures diverses

26,00 €

MEXICAINE

Chili con carne
Assiette de crevettes aux piments
rouges et verts
Tortillas
Enchiladas de poulet, burritos pimenté au
hachis de bœuf au piment vert
Assortiment d'assiettes mexicaine
Yucatan
Nachos sauce cheddar et guacamole
Céviche de saumon au citron vert
Salade romaine, salade de gingembre
Grande brochette de bœuf argentin
mariné, servie à la verticale
Tacos
Vivaneau à la mode Veracruz (cassolette
de poisson aux tomates fraîches)

26,00 €

PERIGORD

Millefeuille au foie gras aux pommes et
pleurotes au beurre vanille
Foie gras terrine sur toast brioché aux
noisettes
Assortiment de charcuteries et boudins
Avisance au chèvre et miel d'acacia
Confit de canard et salade de gésiers
Canon d'agneau en croûte de sel
Rillettes de canard
Pâté en croûte façon grand-mère à la
confiture de vin
Purée de patates aux éclats de truffes,
légumes divers chauds et froids, confiture
d'oignons
Fromage du sud-ouest
Cassoulet de canard au marc de Bourgogne
Une bonne salade de lentilles du Puy

36,00 €

CHINOISE

Soupes servies dans leur petit bol chinois
Consommé de volaille aux cheveux d'ange
Soupe aux raviolis chinois
Soupe de soja à la coriandre
Soupe d'épinards au tofu
Porc sauté à la Pékinoise
Bœuf arc-en-ciel, sauce aux huîtres
Wok de volaille aux champignons chinois
Canard laqué
Poisson blanc frit au gingembre
Boulette de poisson au brocoli
Crevettes aigres-douces
Assortiment de riz, légumes crus ou cuits
Assortiment de sauces

27,00 €

ANTILLAISE

Soupe au lait de coco, accras de morue
Gambas grillées sur la pierre,
épices antillaises
Salade fraîcheur antillaise servie en noix de
coco
Daurade royale cuite en feuille de bananier
Poulet à la diable et colombo de porc
Gratin de papaye, avocat vinaigrette,
salade de concombre
Filets d'aile de raie à la salsa de tomate
Riz créole
Plateau d'araignée de mer au citron vert

33,00 €

PORTUGAISE

Salade aux œufs et petits pois
Rouleaux de thon à l'huile de noix
Calamars farcis et parfumés aux herbes
Beignets de poule au thym
Soupe de morue
Tarte du pêcheur
Poisson à la tomate et aux oignons
Pot au feu portugais
Escalopes de veau aux olives
Salade de riz à l'huile vierge et pignon de
tournesol
Assortiment de condiments et garnitures
diverses

29,00 €

PROVENCALE

Barigoule de petits artichauts violets
Filets de rouget à la plancha et fenouil confit
Salade de ris de veau panés aux amandes
Fleurs de courgettes farcies à la mousseline
de poisson
Petits farcis provençaux
Tarte fine à la tomate et sa sommité de basilic
La bonne bouillabaisse aux croûtons et pistou
Daube provençale de jarret de bœuf
Ravioles aux herbes dans leur jus de favouille
Gnocchis de pommes de terre à l'ancienne
Pissaladière d'anchois aux olives noires
Panier bagnia et son accompagnement
de tapenade et anchoïade rehaussé de son
toast chaud et rillettes
Côtes d'agneau rôties aux herbes fines sur
une ratatouille niçoise

39,00 €

AMERICAINE

Hamburger – cheeseburger – giant XXL
frites
Chicken long sauce barbecue
Spare ribs caramélisés
Ragoût irlandais
Philadelphia steak
Salade césar, salade beans, salade de choux
Maïs gourmet
Hash browns de pommes de terre
Soupe de potiron Halloween
Cookies au chocolat
Brownies, donuts, muffins

25,00 €

MAROCAINE

Kebabs d'agneau au sésame
Tajine de volaille aux amandes
Tajine de poisson à la chapelure d'agrumes
Tajine d'agneau aux poivrons
Couscous aux sept légumes
Salade de carottes à la fleur d'oranger
Salade de fèves à l'orientale
Pastillas de pigeon aux amandes
Taboulé au poivron et menthe
Salade d'oignons rouges, salade de pois
chiches
Assiette de dattes, thé à la menthe
Cannelle, harissa,
plateau d'épices ottomanes
Poêlée de merguez parfumée au ras
hanoute

28,00 €

INDIENNE

Samosas frits
Diverses préparations de tandoori
Poulet tandoori mury
Agneau tikka, dhal de lentilles au citron
Crevettes rissolées de Bombay
Diverses préparations de chutney
de légumes et de fruits
Salade d'oignons raita, sauce au yaourt, riz
indien, goyave
Menthe, moutarde en grains, noix de
cajou, noix de coco, pistache, safran,
gingembre, anis, ... et garnitures diverses
Penjab d'aubergines
Beignets de cabillaud au piment rouge
Curry jaune de porcelet

29,00 €

VEGETARIENNE

Fagot d'asperges blanche et verte au
beurre truffé
Salade de pousse d'épinards au pignon
Salade mélangée à l'avocat aux croûtons
de pain complet et dés de tomate
Bol de germes de différents légumes aux
trois vinaigrettes
Soupe aux carottes et pistou rouge
Papillote au four de légumes oubliés
Artichauts à la vinaigrette
Salade de pâtes aux lentilles multicolores
Caviar d'aubergines sur lit de roquette
Poêlée de champignons de saison sur toast
Omelette roulée sur pois et poivrons
Sauces et crudités diverses

25,00 €

SCANDINAVE

Cascade de saumon sauvage fumé et
mariné à cru
Tartare de thon et saumon cuit au jus de
citron
Truite et elbot fumés
Assortiment de poissons de mers cuits au
gros sel
Plateaux d'huîtres, vinaigre à l'échalote,
minis blinis aux œufs de saumon
Salade de blé et concombre à l'aneth
Pommes de terre scandinaves sauce aux
herbes
Sauce gavlaç, crème aigre, crème aux baies
roses, sauce à la crème double
Vodka en socle de glace
Bourride de couteaux et coquillages

35,00 €

GOURMANDISE

Assortiment varié de brochettes de guimauve
Fontaine de chocolat
Gaufres de Bruxelles et leur garniture (assortiment de confitures diverses, marmelade, chantilly,...)
Lancer de crêpes (suzette, mikado,...)
Assortiment de tartes fines (poire, amande, fraise)
L'incontournable corbeille de fruits (orange, mangue, melon, kiwi, framboise,...)
Assortiment de bonbons, sucettes et sucreries, pop corn
Option : barbe à papa

27,00 €

AFRICAINNE

Carpaccio d'autruche
Poulet à la Moambe et purée de palmes
Brochettes d'antilope sauce cacahuète
Tilapia grillé aux agrumes et thym frais
Saka-saka, oignons et tomates fraîches, bananes plantains cuites dans une feuille de bananier, maïs grillés, mini bananes de lâ-bas, assortiment de garnitures diverses
Corbeille de fruits régionaux
Casserole de patates douces épicées cuites entières à la vapeur
Galette de manioc

29,00 €

ITALIENNE

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
Carpaccio de Parme et aubergines grillées sauce vierge
Salade de mozzarella et tomates au basilic
Salade napolitaine
Légumes poêlés à l'huile d'olive
Pâtes fraîches : penne aux 4 fromages, lardons de pancetta et champignons, tortellini al pesto verde, farfalle aux dés de saumon et émulsion tomatée à l'aneth, spirelli au basilic rouge
Saltimbocca à la sauge et gorgonzola
Cannelloni al forno
Filet de bar à la toscane
Plateau de charcuteries italiennes et assortiment de fromages italiens
Grissinis, tomates séchées, olives

30,00 €

ASIATIQUE (1)

Sushis, sashimis de thon et saumon
Curry rouge de bœuf au lait de coco et curry vert aux dés de porc
Sauté de volaille aigre-doux aux ananas et mangues
Satés de volaille et wok de scampis aux 5 parfums
Salade de cheveux d'ange aux crevettes et petits légumes
Dim sum, assortiment de friture orientale
Sauce soja, sauce aigre-douce, sauce cacahuète, gingembre mariné et riz parfumé
Chips aux crevettes
Soupe japon

26,00 €

BELGE

Petites tomates-crevettes
Tartare de bœuf
Croquettes aux crevettes grises et fondu
parmesan
Feuilleté de Herve piquant au sirop
de Liège
Boulets liégeois
Salade liégeoise et ardennaise
Médaille de cochon de lait, pommes au
four et aïelles de nos Ardennes
Braisé de pintadeau Sambre et Meuse
Fricassée de boudins
aux pommes caramélisées

29,00 €

ETAL DU BOUCHER

Côte de bœuf marinée cuite à la plancha,
sauce du Marais
Aiguillette d'agneau parfumée
aux herbes sauvages
Brochette de poulet jaune à la moutarde
namuroise
Onglet à l'échalote, sauce marchand de vin
Tourelle de boudins du terroir
Assortiment de salades composées
Panier de légumes du potager
(gros champignons braisés, salade de
haricots extra fins, jeunes carottes, tomates
persillées, panais, légumes primeurs)
Pommes de terre grenailles et gratin

30,00 €

BARBECUE DE LA TERRE

Cochon et agneau à la broche
(en fonction du nombre de couverts)
Côtes de bœuf marinées
Brochettes de volaille et de bœuf
Assortiment de saucisses
Spare ribs marinés au miel d'acacia
Côtes d'agneau marinées aux herbes vertes
Gratin dauphinois
Tian de légumes au thym
La pomme de terre pétée parfumée aux
cèpes séchés
Assortiment de salades et crudités
Farandoles de sauces divers et condiments
(béarnaise, cocktail, moutarde au persil,
mayonnaise, provençale,...)

35,00 €

BARBECUE DE LA MER

Pavé de saumon sauvage mariné
Tartare de thon et saumon cuit
au balsamique citronné
Plateaux d'huîtres, vinaigre à l'échalote,
minis blinis aux œufs de saumon
Salade de blé et de concombre à l'aneth
Pommes de terre nordiques, sauce aux
herbes sucrées
Sauce gravlax, crème aux baies roses
Papillote de poisson sur braise
Sardines et seiches grillées, riz aux petits
légumes parfumé aux herbes
Pavé de saumon lardé et grillé
Brochettes de gambas grillées

35,00 €

TERROIR

Jambon à l'os grillé
Salade ardennaise
Salade liégeoise
Petites boulettes de volaille sauce chasseur
Assortiment de terrines
réalisées par l'artisan
Trio du berger et ses pains artisanaux

Option: Porcelet à la broche
(+9,00 €/pers.)

25,00 €

ESPAGNOLE

Scampis andalouse
Tapas
Calamars grillés aromatisés
aux piments doux
Paëlla à la Catalane
Différentes grillades de poissons
Jambon Serrano à la patte sur griffe
Buffet de crudités accompagné de petites
pommes rissolées
Assortiment d'olives et
diverses tapenades

Option: Carré de boeuf à la broche
(+8,00 €/pers.)

32,00 €

SUISSE

Raclette de fromage
Viande des Grisons
Noix de cochon de lait à la moutarde à
l'ancienne
Jambon grillé au feu de bois
Diverses charcuteries fines
Petites fondues artisanales
petites grenailles en chemise
Buffet de crudités

37,00 €

ASIATIQUE (2)

Filets de volaille à la Pékinoise
Grenadins de porcelet
aux pousses de bambous
Petites queues d'écrevisses
aux cinq épices
Sushi et saké
Riz cantonais
Assortiment de woks de légumes,
viandes et volailles
Nouilles chinoises aux haricots noirs

35,00 €

Formule échoppes au choix



55 € sans boissons alcoolisées (TVA 12% incl.)
Supplément boissons alcoolisées: 15,00 € (TVA 21% incl.)

Détail de la proposition

Possibilité de choisir 3 thèmes pour les échoppes (voir échoppes du Monde).
Les boissons seront assorties en fonction des échoppes choisies.
Sont comprises l'échoppe du Berger et le buffet dessert.

Echoppe du berger

4 variétés de fromages.
Pains et vins assortis.

Buffet de desserts

Petits moelleux au chocolat

Petites tartelettes aux fruits de saison

Crème brûlée

Palette de sorbets

Bavarois aux fruits des bois

Sabayon glacé au citron vert

Trio de fines pâtisseries

Buffet café et ses raffinements

Le personnel de service ainsi que le matériel sont compris dans le prix.