

Nos bars à goûts



1 bar pour un minimum de 25 personnes

Bar à croque monsieur et paninis 12,00 €/pers.

Pain américain blanc, gris, tomate, pain panini,
jambon, jambon fumé, pancetta, lard fumé, saumon
fromage, mozzarella, fromage à raclette, chèvre, Roquefort
roquette, tomate, basilic, cornichons, oignons,
ananas, figues
Mayonnaise, andalouse, tartare, moutarde

Bar à foie gras 20,00 €/pers.

Pain toasté, pain aux noix, raisins, pain d'épices
Foie Gras en Terrine
Foie Gras Fumé
Salade de Blé à l'Huile de Truffes,
Confiture d'oignons, confiture de vin, confiture de raisins, confiture de tomates,
confitures de figues, beurre vanille

Bar à frites 10,00 €/pers.

Pommes frites, pommes noisettes servies en cornet ou en barquette
Fricadelles, mini boulets, croquettes de volaille,
Mayonnaise, andalouse, tartare, moutarde, ketchup, samouraï

Bar à soupes 8,00 €/pers.

Bisque de crustacés: croûtons à l'huile d'olive, rouille au safran et Emmenthal râpé
Soupe marocaine: harissa, pois chiches, coriandre émincée et cumin
Soupe à l'oignon: croûtons et Gruyère râpé
Crème de potiron : émincée de courge, herbes de jardin ciselées
Soupe de tomates: graines de tournesol torréfiées et basilic rouge

Bar à moules 20,00 €/pers.

Moules marinières, moules provençales, moules au curry
Gratin de moules aux herbes, soupe de moules au safran
Frites, moutarde, mayonnaise

Nos bars à goûts



1 bar pour un minimum de 25 personnes

Bar à tapas 18,00 €/pers.

Petits beignets de porc sauce aigre-douce
Fritures de calamars, sauce tartare
Petite pita à la volaille et ananas, tortilla de pommes de terre
Pilons de poulet marinés, mini-boulets sauce tomate
Tomates cerise à la Coppa, aubergines marinées
Omelette basquaise aux poivrons
Plats d'olives multicolores, piments farcis
Gaspacho andalou, moules à l'escabèche
Petits oignons au vinaigre de Xérès

Bar à wok 18,00 €/pers.

Wok rouge de bœuf et légumes épicés
Wok de volaille à la banane et à l'ananas, sauce cacahuète
Wok de crevettes aux légumes Thai et thé vert
Wok de lieu jaune aux choux chinois et curry jaune
Assortiments de riz parfumés, sauce aigre-douce, sauce piquante, sauce soja
Sauce huître, sauce wasabi et gingembre

Bar Tex Mex 10,00 €/pers.

Chili Con Carne, nachos, tacos
Cheddar
Piments
Guacamole, câpres
Maïs grillés, salade Mexicaine
Pilons de poulet au chocolat

Bar hamburger 15,00 €/pers.

Hamburger, Cheesburger, Bacon Burger, le véritable steak haché
Tomates, fromages, oignons frits, oignons rouges, salade, cornichons,
Ketchup, moutarde, mayonnaise
Frites

Nos bars à goûts



1 bar pour un minimum de 25 personnes

Bar hot-dogs 12,00 €/pers.

Hot Dog, pain moelleux, choucroute, Route 66 (Beignet de Saucisse de Francfort)
Hot Dog de saumon, choucroute au fumet de poisson, sauce aux herbes
Sauces : mayonnaise, ketchup, moutarde et moutarde à l'ancienne

Bar à pâtes 18,00 €/pers.

Farfalles, Pennes, Macaronis
Aubergines, fenouil, courgettes jaunes et vertes, poivrons rouges et verts
Tomates cerise, champignons, haricots, mange-tout, chou-fleur,
Lamelles de bœuf, lamelles de volaille, lamelles de Pancetta, lardons fumés,
Dés de saumon, crevettes en bouquet,
Parmesan, Emmenthal râpé, noix de cajou, ciboulette, persil, coriandre, aneth,
Tomates confites, olives noires et vertes,
Sauce crème, sauce tomate, sauce homardine, sauce 4 fromages
Huile d'olive

Bar à huîtres 18,00 €/pers.

Pain noir
Huîtres creuses et plates servies sur glace
Citron, vinaigre à l'échalote et poivre au moulin

Bar à paella et risotto 18,00 €/pers.

Paella aux fruits de mer : moules, calamars, scampis, poivrons, safran, le filet du pêcheur
Paella à la volaille : poulet jaune ciselé, chorizo, salami, lardons de Pancetta
Risotto tous champignons : cèpes, pleurotes, Paris, girolles, shiitake et un bon jus de volaille
Risotto tous légumes : tomates, courgettes, brocolis, fenouil, chou-fleur, olives,
aubergines, petits pois, rutabagas, assortiment d'herbes et jus de concombre

Bar à pizzas 12,00 €/pers.

Pizza Margarita, pizza quatre fromages, pizza du pêcheur, pizza quatre saisons,
pizza Bollywood, pizza sucrée pommes cannelle, pizza mimi huile piquante

Nos bars à goûts



1 bar pour un minimum de 25 personnes

Bar pita 12,00 €/pers.

Pain pita blanc et gris
Viande d'agneau pita, viande de poulet mariné
Choux, laitue, oignons, maïs, ananas, fromage, piment, champignons, radis, tomates, concombre, poivrons, thon, sauce yaourt, aigre-douce, aux herbes, miel moutarde, cocktail, mayonnaise, crème d'avocat

Bar à quiches 12,00 €/pers.

Assortiments de quiches carrées et rondes :
Quiches aux tomates, courgettes et mozzarella,
quiches au saumon, épinards et Ricotta,
quiches au jambon et champignons,
quiches aux oignons,
quiches aux crevettes, basilic et parmesan,
quiches aux poireaux et Roquefort

Bar à salades 15,00 €/pers.

Feuilles de moutarde, salade de germes, batavia, cœur de frisée, iceberg
Mousse de jambon, dés de tomates fraîches,
Taboulé à la fleur d'oranger,
Dattes et figues confites, salades de jeunes pousses, petits légumes
Salade de cheveux d'anges
Crevettes, crabe
Emincé de saumon fumé, émincé de fois gras
Salade de roquette, tomate confite, salade d'épinards
Olives, citron vert
Vinaigrette au vieux balsamique, beurre vanille, crème aux herbes, sauce soja, crème de gingembre, vinaigre de Xérès

Bar à saumon 18,00 €/pers.

Cascade de saumon fumé, saumon mariné, saumon au thym
Tartare de thon et saumon, saumon cuit au gros sel, pommes de terre moscovites,
Assortiments de toastes briochés, sauces aux herbes, sauce au poivre rouge,
Vinaigrette aux baies, salade de concombre, salade de blé,
salade de légumes nordiques, citron

Nos bars à goûts



1 bar pour un minimum de 25 personnes

Bar à fromages 15,00 €/pers.

Brie de Meaux, Brillat savarin, Crottin chavignol ,
Explorateur, Galet blanc fermier, Livarot Graindorge, Munster Lisbeth,
Roquefort, Saint Marcellin, Cambozola, Camembert, Abbaye Val-Dieu, ...

Tous ces fromages sont accompagnés d'un assortiments de pains et beurres, marmelades,
sirop de Liège, raisins, fruits secs, tomates confites, huile d'olive, ...

Bar à sandwiches 12,00 €/pers.

Assortiment complet de pains composés
Assortiment de salades mixtes: thon, crevettes, curry, curry de volaille
Charcuteries ardennaises, saucissons du pays, jambon fumé, tartare de bœuf
Boudins blanc et noir, assortiments de pâtés, rillettes
Sauces et condiments, crudités, mozzarella, soupe à l'oignon
Plateau de fromages du pays

Nos sandwiches

Variétés de pains au lait
2,00 €/pièce

Jambon cuit à l'os
Jambon de campagne
Fromage gouda
Filet américain
Rillettes
Pâté campagnard
Curry de volaille
Salades de poissons

Les desserts



7,00 €/pers.

Crème brûlée aux marrons et spaghettis de chocolat blanc
Beignets de chocolat aux trois coulis, trois parfums et crème vanille
Banana split au nougat
Croquant aux noix torréfiées, crème chibouste pralinée et marronnier glacé
Sablé à la vanille aux figues fraîches et pistaches
Terrine de fruits d'automne à la crème de lait
Un égoïste, tiramisu au fruits rouges
Biscuit tiède au chocolat coulant parfumé à la lavande et cornet de crème glacée aux dragées
pains perdus aux raisins, crème double et coulis de figues fraîches

Gâteaux réductions

2 pièces: 6,50 €/pers.
3 pièces: 8,00 €/pers.
4 pièces: 9,00 €/pers.

Assortiment de mini pâtisseries aux fruits, chocolat, crème au beurre,...

Buffet desserts 17,00 €/pers.

Crème brûlée à la vanille, mousse aux deux chocolats, Javanais, Misérable, assortiment de tartes fines, charlotte aux fruits rouges, forêt noire, gâteaux meringués, crème au citron, crème anglais et coulis divers

Pièce montée 7,00 €/pers.

Au choix: en glace ou en pâtisserie

Nos bars à desserts



1 bar pour un minimum de 25 personnes

Bar à sabayon 12,00 €/pers.

Brochette de fruits rouges trempée dans un sabayon à la fleur de rose
Brochette de fruits exotiques trempée dans un sabayon au poivre de citron
Gratin de sabayon sur une glace banane
Tiramisu sous un sabayon de chocolat noir
Irish coffee au sabayon

Bar à chocolat 12,00 €/pers.

Fontaine au chocolat et brochettes de fruits
Pralines au chocolat
Choco pops
Tartines croustillantes au chocolat Nutella
Gaufrettes au chocolat
Petits cornets pleins de chocolat

Bar à gaufres 10,00 €/pers.

Gaufres belges
Gaufres de Bruxelles: crème chantilly, au chocolat, au sucre, au sirop d'érable,
au coulis de fruits rouges, assortiments de confitures

Bar à crêpes 10,00 €/pers.

Crème chantilly, au chocolat, au sucre, au sirop d'érable, au coulis de fruits rouge, suzette
Assortiment de confitures

Bar à beignets et croustillons 12,00 €/pers.

Croustillons au sucre glace
Churros et chichis
Muffins colorés
Beignets aux fruits
Granulés au chocolat, amandes, rhum, assortiment de sucres, cerises au Kirsch

Nos bars à desserts



1 bar pour un minimum de 25 personnes

Bar à mousses 11,00 €/pers.

Mousse au chocolat blanc et noir
Mousse aux fruits rouges
Mousse au citron
Mousse au nougat
Mousse au caramel
Mousse poivrée au pamplemousse

Bar à fraises 14,00 €/pers.

Fraises de printemps
Assortiments de sucres, coulis de fraises, crème chantilly, chocolat, vodka, vinaigre balsamique, crème double, mousse colorée, glaçon de fraises, eau de rose, cardamome, liqueur vieux garçon

Pour vous désaltérer



Forfait boissons le midi ou le soir 12,00 €/pers.

Vin blanc, vin rouge, eaux, café

Vin conseillé en fonction du menu

Forfait boissons la soirée (sans alcool) 16,00 €/pers.

Vin blanc, vin rouge, bière, Blanche, eaux, café

Forfait boissons la soirée (avec blanc) 17,00 €/pers.

Vin blanc, vin rouge, bière, Blanche, genièvre, eaux, café

Forfait boissons la soirée (avec alcool) 22,00 €/pers.

Vin blanc, vin rouge, bière, Blanche, genièvre, eaux, café