

# Nos formules baptême à emporter !

## MENU 3 SERVICES

(À PARTIR DE 8 PERSONNES)

### Entrées chaudes

Filet de Saint-Pierre, fèves de soja et structure de crevettes  
Cassolette de Saint-Jacques, sandre au safran et asperges  
Gambas grillées, sauce vierge, salade d'herbes fraîches

### Plats

Magret de canard, fraise et rhubarbe, pommes de terre confites à l'huile d'olive et légumes verts  
Suprême de poularde farcie aux deux asperges, crème Argenteuil et grenailles  
Dos de saumon, beurre blanc au champagne, déclinaison de petits pois et purée de pomme de terre

### Dessert

Vacherin glacé

44,00€ TTC par personne

## BUFFET (À PARTIR DE 20 PERSONNES)

Un buffet froid (6 choix ci-dessous poissons et/ou viandes) avec crudité, féculents et sauces froides

### Poissons

Saumon frais façon « belle vue » en gelée de riesling  
Baluchon de saumon fumé et mousse d'épinards  
Saumon façon gravlax (marinade de gros sel et poivre rose)  
Tomate-crevettes revisitée en verrine  
Parade de scampis  
Thon mi-cuit à la plancha, parfumé à la fleur de sel  
Verrine de hareng, pommes granny et betteraves rouges

### Viandes

Carpaccio de boeuf wallon et copeaux de parmesan  
Terrine de canard en croûte  
Ballottine de volaille aux fruits secs  
Jambon de cochon de lait saumuré  
Pilons de volaille marinés  
Chiffonnade de Parme  
Roastbeef en croûte de sel  
Vitello tonato

### Dessert

Vacherin glacé

35,00€ TTC par personne

## BARBECUE (À PARTIR DE 20 PERSONNES)

Barbecue (choix 5 viandes et poissons), accompagnements féculents et crudités

Entrecôte de boeuf marinée à l'américaine  
Émincé de magret de canette  
Brochette de poulet basilic et chorizo  
Véritable saucisse de campagne aux fines herbes  
Papillote de saumon aux olives et au citron

### Dessert

Vacherin glacé

35,00€ TTC par personne

## OPTION

Assortiment de 4 zakouskis par personne

7,50€ TTC par personne

Une caution sera demandée en fonction de la formule choisie

Pour toute demande spécifique, n'hésitez pas à nous contacter via [info@lescours.be](mailto:info@lescours.be) afin d'obtenir un devis personnalisé.