

# Nos Cocktails

## Formules de 19€ à 45€Htva

Tous nos forfaits comprennent :

### Service

un garçon par 25 convives pour la durée du cocktail et les chefs de cuisine nécessaire.  
+ Mise en place et débarrassage

### Matériel

Forfait comprenant tout le matériel nécessaire au service (Plateaux, verres, glace pilée, dentelles, serviettes,)  
Tables hautes nappées  
Tables et nappages du bar  
Echoppes

### Boissons à volonté

Cava

(Suppl. Crémant d'Alsace «Katz» Maison René Meyer » 3 € / pers)

(Suppl. Champagne 7 €/pers)

Jus d'orange

Vin rouge et blanc de qualité

Boissons softs

### Jardin fleuri

Carottes nouvelles, bâtonnets de concombre, radis,

Tomates cerise et bouquet de chou fleurs.

Fromage frais et sauce cocktail



*Duchateau*  
Traiteur

# Forfait à 19 €HTVA (service 2h)

## 4 zakouskis froids :

### Par Exemple :

Mini bagels au foie gras.  
Tomate mozzarella marinée au basilic.  
Tartare de bœuf à l'italienne.  
Cake de chèvre aux fines herbes.  
Cake tomates séchées et Serrano.  
Brochette tomate mozzarella et basilic frais.  
Toast cramique et cube de foie gras.

Wraps de jambon Serrano au pesto.  
Wraps au magret et mousse de foie gras.  
Billes de rillettes aux spéculoos.  
Moelleux de saumon et légumes oubliés.  
Le blinis à l'encre de seiche et saumon  
Les blinis au fromage frais et anguille fumée.  
Brochette de saumon à l'aneth et citron vert.

## 4 Zakouskis chauds :

### Par exemple :

Mini burger.  
Roulé au fromage.  
Croustillant au camembert.  
Mini pizza.  
Empanadas,  
Fripon de St Jacques.  
Croustillant d'escargots.  
Samossa de poulet.  
Triangle au thon.  
Loempia de poulet.  
Bouchée de légumes et pomme de terre.  
Brochette de sat,  
Rouleau de printemps au crabe.  
Arancini aux cèpes.  
Acra de morue,  
Croustillant feta et épinards.  
Croquette au parmesan.  
Croquette aux crevettes grises

# Forfait à 27 €HTVA (service 3h)

## 3 zakouskis froids :

### Par Exemple :

Mini bagels au foie gras.  
Tomate mozzarella marinée au basilic.  
Tartare de bœuf à l'italienne.  
Cake de chèvre aux fines herbes.  
Cake tomates séchées et Serrano.  
Brochette tomate mozzarella et basilic frais.  
Toast cramique et cube de foie gras.

Wraps de jambon Serrano au pesto.  
Wraps au magret et mousse de foie gras.  
Billes de rillettes aux spéculoos.  
Moelleux de saumon et légumes oubliés.  
Le blinis à l'encre de seiche et saumon  
Les blinis au fromage frais et anguille fumée.  
Brochette de saumon à l'aneth et citron vert.

## 3 Zakouskis chauds :

### Par exemple :

Mini burger.  
Roulé au fromage.  
Croustillant au camembert.  
Mini pizza.  
Empanadas,  
Fripon de St Jacques.  
Croustillant d'escargots.  
Samossa de poulet.  
Triangle au thon.

Loempia de poulet.  
Bouchée de légumes et pomme de terre.  
Brochette de saté  
Rouleau de printemps au crabe.  
Arancini aux cèpes.  
Acra de morue,  
Croustillant feta et épinards.  
Croquette au parmesan.  
Croquette aux crevettes grises.

## 1 potages de saison en dégustation (verrines) :

Par exemple : Vichyssoise ou gaspacho (froid).  
Bisque de homard, cappuccino de cèpes (chaud).

## 2 dégustations sur pierre de lave :

### Par exemple :

Scampis à l'Indienne.  
Duo d'émincé de Lotte au safran et  
St -Jacques aux poireaux poivre rose.  
Sauté de calamars ail et poivrons.  
Agneau aux herbes.

Porcelet aux ananas.  
Magret de canard à l'orange.  
Suprême de pintadeau à la Kriek.  
Ris de veau champignons à la truffe.

## 2 Verrines froides

### Par exemple :

Tartare de saumon et brunoise de courgettes.  
Guacamole aux crevettes grises.  
Effiloché de St Jacques au citron vert et  
pommes reinettes.  
Tartare de scampis et homard mi-cuit aux noix  
de cajou et citronnelle.  
La salade d'asperges aux crevettes grises.  
Mousse de truite fumée, câpres et artichauts.  
Tartare de bœuf à l'italienne.

Mousse d'asperges et chips de jambon cru.  
Purée d'artichauts au magret de canard fumé et  
amandes grillées.  
Caviar d'aubergine au cumin, aiguillette de  
volaille de ferme.  
Dés de foie gras de caramel au porto.  
Emulsion de pois chiches, crudités de saison  
Purée de poivrons doux, lardons aux herbes.

# Forfait à 37 € HTVA (service 4 à 5h)

## 3 froids en cuillères chinoises :

### Par exemple :

Médailillon de foie gras confiture de figues.  
Carpaccio de St Jacques à l'huile de truffes.  
Dés de saumon mariné aux pointes vertes.  
Sashimi de thon rouge à l'asiatique.  
Œufs brouillés au Saumon fumé.  
Queue de gambas aux fruits.

Plume ostendaise.  
Tartare de bœuf Holstein.  
Billes de mozzarella, tartare de courgettes et tomates.  
Roulade de magret de canard fumé caramel balsamique.  
Mousse de pois et chips de Ganda.

## 2 potages en dégustation (verrines) :

### Par exemple :

Potage de saison.  
Vichyssoise ou gaspacho (froid).  
Bisque de homard, cappuccino de cèpes (chaud).

## 4 dégustations sur pierre de lave:

### Par exemple :

Scampis à l'Indienne.  
Emincé de Lotte au safran et  
St Jacques aux poireaux poivre rose.  
Sauté de calamars ail et poivrons.  
Agneau aux herbes.

Porcelet aux ananas.  
Magret de canard à l'orange.  
Suprême de pintadeau à la Kriek.  
Ris de veau champignons à la truffe.

## 4 Dégustations de luxe sur coupelle :

### Par exemple :

Carpaccio de saumon et St Jacques au citron vert, effiloché de pommes reinettes.  
Tartare de thon à l'huile vierge, ratatouille de légumes.  
Cannelloni d'aubergines au tartare de thon à l'huile vierge.  
Le duo de carpaccio de homard et St Jacques, légumes et vinaigrette au Yuzu.  
Dos de cabillaud rôti, rémoulade de céleri et tomates confites.

Filet de lotte, petite vinaigrette de moules au safran.  
St Jacques, légumes et vinaigrette au Yuzu.  
Le marbré de foie gras et son foie gras poêlé.  
Moelleux de poulet de grain aux écrevisses, nouilles et tomates confites.  
Caille tiède sur salade de jeunes pousses  
La salade folle de magret de canard fumé et gésiers de canard confit.  
Mille-feuille de volaille et mozzarella au pistou, tomates rôties.  
Le carpaccio de bœuf Holstein, au caviar d'aubergines et salade de roquettes

## 3 mignardises :

### Par exemple

Macaron, mini cygne, tartelette aux fruits, craquelin au chocolat et au café, cheesecake, tarte citron, brownies aux noix pécan, opéra, mille-feuille, mini merveilleux, baba au Rhum..

# Forfait à 45 € HTVA (service 4h)

## 3 froids en cuillères chinoises :

### Par exemple :

Médaillon de foie gras, confiture de figues.  
Carpaccio de St Jacques à l'huile de truffes.  
Dés de saumon mariné aux pointes vertes.  
Sashimi de thon rouge à l'asiatique.  
Œufs brouillés au saumon fumé.  
Queues de gambas aux fruits.  
Plume ostendaise.

Tartare de bœuf Holstein .  
Billes de mozzarella, tartare de courgettes et tomates.  
Roulade de magret de canard fumé caramel balsamique.  
Mousse de pois et chips de Ganda.

## 2 potages de saison en dégustation (verrines) :

### Par exemple :

Vichyssoise ou gaspacho (froid).  
Bisque de homard, cappuccino de cèpes (chaud).

## 4 dégustations sur pierre de lave :

### Par exemple :

Scampis à l'Indienne.  
Emincé de Lotte au safran et  
St -Jacques aux poireaux poivre rose.  
Agneau aux herbes.  
Magret de canard à l'orange.  
Suprême de pintadeau à la Kriek.  
Ris de veau champignons à la truffe.

Sauté de calamars ail et poivrons.

1 risotto aux champignons des bois et parmesan.

1 le foie gras poêlé de Val de Magne.

1 tempura de scampi au riz soufflé sauce Vincent ou 1 huître gratinée.

## 4 Dégustations de luxe sur coupelle :

### Par exemple :

Carpaccio de saumon et St Jacques au citron vert, effiloché de pommes reinettes.  
Tartare de thon à l'huile vierge, ratatouille de légumes.  
Cannelloni d'aubergine au tartare de thon à l'huile vierge.  
Le duo de carpaccio de homard et St Jacques, légumes et vinaigrette au Yuzu.  
Dos de cabillaud rôti, rémoulade de céleri et tomates confites.  
Filet de lotte petite vinaigrette de moules au safran.  
St Jacques, légumes et vinaigrette au Yuzu.  
Le marbré de foie gras et son foie gras poêlé.  
Moelleux de poulet de grain aux écrevisses, nouilles et tomates confites.  
Caille tiède sur salade de jeunes pousses.  
La salade folle de magret de canard fumé et gésiers de canard confit.  
Mille-feuille de volaille et mozzarella au pistou, tomates rôties.  
Le carpaccio de bœuf Holstein, au caviar d'aubergines et salade de roquet

## 3 mignardises

### **Le banc d'écailler 450 €**

3 Huîtres de Bretagne ouvertes « minute », citron, moulin à poivre  
Vinaigrette d'échalotes, pain à huîtres, beurre

### **Blinis 600 €**

Saumon fumé extra doux, saumon mariné, œufs de lompes,  
Petite crème aigre, échalotes,  
Blinis aux trois couleurs

### **Carpaccio 650 €**

Blanc bleu belge aux copeaux de parmesan et huile de noix  
Saumon à l'aneth et poivre rose  
Espadon au pistou et huile de basilic  
Thon rouge aux herbes sauvages

### **Breughélienne 600 €**

Jambon à l'os patte noire,  
Assortiment de terrines,  
Tourie de boudins blancs et noirs  
Charcuteries fines du pays  
Pains et cascade de raisin

### **Périgourdine 800 €**

Foie gras de canard mariné au Sauternes  
Carpaccio de foie d'oie mariné à l'huile de truffes  
Magret de canard fumé aux herbes  
Salade périgourdine au gésier de volaille  
Confiture de figues et chicons  
Brioche chaude

### **Japonaise 600 €**

Sushis, makis et sashimis faits minute

## **Nos échoppes**

(Sur base de 100 personnes)

### **Wok 600 €**

Servi en bol avec baguettes  
Scampis, légumes thais et citronnelle  
Sauté de nouilles au porc façon Shangai  
Sauté de nouilles au poulet tikka massala

### **Risotto 550 €**

Risotto asperges et St jacques  
Risotto safrané, chorizo et calamar  
Risotto de canard confit et champignons

### **Libanaise 600€**

Brochette de volailles à la coriandre  
Kefta d'agneau  
Houmous, Fromage blanc  
Salade de lentilles  
Taboulé  
Pains libanais

### **Burger 600€**

Viande pur bœuf  
(Cheddar, oignons frits, cornichons, tomates, salade)  
Frites en cornet  
(Sauce mayonnaise, ketchup, andalouse, barbecue)

### **Belge 600€**

Carbonnade de bœuf à la Gueuze  
Boulettes sauce lapin  
Vol au vent à l'estragon  
Frites en cornet  
(Sauce mayo et andalouse)

### **Bretonne 400 €**

Assortiment de crêpes salées au sarrasin :  
Jambon, champignons, œufs sur le plat, fromage râpé

### **Croquettes 600€**

Crevettes, Jambon Ganda et vieux Brugge  
(Cressonnette, crevettes, sauce cocktail, citron et persils frits)

### **Thai 800€**

Assortiment de nems, scampis et dimsum en friture  
Assortiment de satés  
Volaille façon thai et nouilles  
Sauté de bœuf façon 'Teppanyaki' et nouilles

### **Pâtes 500€**

Tortellinis aux tomates fraîches  
Faggotinis à l'italienne (pesto, roquettes, parmesan)  
Pennes 4 Fromages

### **Tex-Mex 500€**

Ribs et wings (Aile de poulet)  
Céleri et sauce blue chees  
Chili con carne  
Guacamole, sauce pomodoro, sauce cheddar  
Servis avec tacos et nachos

### **Croque-monsieur 350€**

Jambon fromage  
Vieux Brugge (végétarien)  
Saumon fumé  
Servi avec salade et ketchup

### **Pizzas 400€**

Assortiment de 3 variétés de pizzas  
4 saisons, Jambon, 4 fromages

### **Triporteur de glaces 400€**