



# Événement All In

## Catalogue 2022-2023

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

Courriel : [frederic@restoduc.be](mailto:frederic@restoduc.be)

## Tous nos forfaits comprennent

---

### Service

Les serveurs pour la durée du cocktail, du repas et de la soirée  
Les chefs de cuisine nécessaires.  
Mise en place et débarrassage

### Matériel

Forfait comprenant tout le matériel nécessaire au service  
La vaisselle complète  
Le nappage et serviettes tissus (gris souris)  
A Votre charge  
Tables, chaises, décoration, menus, nappage de couleur, ....

### Jardin fleuri

Carottes nouvelles, bâtonnets de concombre, radis,  
Tomates cerise et bouquet de choux-fleurs.  
Fromage frais et sauce cocktail

### Boissons à volonté

Cava  
Jus d'orange

Vin rouge et blanc de qualité  
Boissons softs

## Réception

---

Service 2h

### 4 zakouskis froids :

Exemple selon nos inspirations

Mini bagels au foie gras.  
Tomate mozzarella marinée au basilic.  
Tartare de bœuf à l'italienne.  
Cake de chèvre aux fines herbes.  
Cake de tomates séchées et Serrano.  
Les blinis au fromage frais et anguille fumée.  
Brochette de saumon à l'aneth et citron vert.  
Brochette tomate mozzarella et basilic frais.

Moelleux de saumon et légumes oubliés.  
Toast crémique et cube de foie gras.  
Le blinis à l'encre de seiche et saumon.  
Wraps de jambon Serrano au pesto.  
Wraps au magret de canard à la mousse de foie gras.  
Billes de rillettes aux spéculoos.  
Macarons au foie gras

### 4 Zakouskis chauds :

Exemple selon nos inspirations

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

## Réception

---

Service 2h

### 2 zakouskis froids :

Exemple selon nos inspirations

Mini bagels au foie gras.  
Tomate mozzarella marinée au basilic.  
Tartare de bœuf à l'italienne.  
Cake de chèvre aux fines herbes.  
Cake de tomates séchées et Serrano.  
Les blinis au fromage frais et anguille fumée.  
Brochette de saumon à l'aneth et citron vert.  
Brochette tomate mozzarella et basilic frais.

Moelleux de saumon et légumes oubliés.  
Toast cramique et cube de foie gras.  
Le blinis à l'encre de seiche et saumon.  
Wraps de jambon Serrano au pesto.  
Wraps au magret de canard à la mousse de foie gras.  
Billes de rillettes aux spéculoos.  
Macarons au foie gras

### 2 froids en cuillères chinoises

Exemple selon nos inspirations

Médaille de foie gras confiture de figes.  
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.  
Bille de mozzarella, tartare de courgettes et tomates.  
Roulade de magret de canard fumé. Caramel balsamique.  
Mousse de pois et chips de Ganda.

### 2 Zakouskis chauds

Exemple selon nos inspirations

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

### 2 dégustations sur pierre de lave

Exemple selon nos inspirations

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

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

## Cocktail dinatoire

---

Service 4h

### 3 zakouskis froids :

Exemple selon nos inspirations

Mini bagels au foie gras.  
Tomate mozzarella marinée au basilic.  
Tartare de bœuf à l'italienne.  
Cake de chèvre aux fines herbes.  
Cake de tomates séchées et Serrano.  
Les blinis au fromage frais et anguille fumée.  
Brochette de saumon à l'aneth et citron vert.  
Brochette tomate mozzarella et basilic frais.

Moelleux de saumon et légumes oubliés.  
Toast cramique et cube de foie gras.  
Le blinis à l'encre de seiche et saumon.  
Wraps de jambon Serrano au pesto.  
Wraps au magret de canard à la mousse de foie gras.  
Billes de rillettes aux spéculoos.  
Macarons au foie gras

### 2 Verrines froides

Exemple selon nos inspirations

Tartare de saumon et courgettes.  
Guacamole aux crevettes grises.  
Effiloché de St Jacques au citron vert.  
Tartare de scampis et homard mi-cuit aux noix de cajou et citronnelle.  
La salade d'asperges aux crevettes grises.  
Mousse de truite fumée.  
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

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

Exemple selon nos inspirations

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

### 3 Zakouskis chauds

Exemple selon nos inspirations

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

### 2 dégustations sur pierre de lave

Exemple selon nos inspirations

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

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

# Cocktail Dinatoire

---

Service 4h

## 3 froids en cuillères chinoises

Exemple selon nos inspirations

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.  
Queue de gambas aux fruits.  
Plume ostendaise.

Tartare de bœuf Holstein.  
Bille 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)

Exemple selon nos inspirations

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

## 4 dégustations sur pierre de lave

Exemple selon nos inspirations

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

Agneau aux herbes.  
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

Exemple selon nos inspirations

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 roquette.

## 3 mignardises

Exemple selon nos inspirations

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...

# Cocktail Dinatoire

---

Service 4h

## 3 froids en cuillères chinoises

Exemple selon nos inspirations

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  
Bille 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) :

*Exemple selon nos inspirations :*

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

## 4 Dégustations de luxe sur coupelle :

Exemple selon nos inspirations

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 roquette

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 sur pierre de lave

Exemple selon nos inspirations

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

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

## 3 mignardises

Exemple selon nos inspirations

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...

## Option cocktails :

### Echoppes

#### Le banc d'écailler

---

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

#### Blinis

---

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

#### Carpaccio

---

Blanche de veau 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

---

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

#### Périgourdine

---

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

---

Sushis, makis et sashimis faits minute

#### Wok

---

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

#### Risotto

---

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

#### Libanaise

---

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

## Burger

---

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

## Belge

---

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

## Bretonne

---

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

## Croquettes

---

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

## Thai

---

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

## Pâtes

---

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

## Tex-Mex

---

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

---

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

## Pizzas

---

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

## Triporteur de glaces

---

Assortiment de 4 parfums au choix par notre partenaire  
« Les glaces de Madame Séverine »



### Menu découverte

#### Entrée froide

La royale de choux fleurs foie gras et magret fumé en brunoise  
Roulade de jambon de Parme, mozzarella et courgette grillées  
Le carpaccio de tomates concassé de chèvre à l'huile vierge et salade roquette  
La tomate surprise, tartare de saumon frais et fumé, émulsion de crustacé et tuile de parmesan  
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de noix  
Le tartare de blanc bleu belge au pesto  
Le foie gras au torchon et confit de saison  
Le rouget rôti au caviar d'aubergine, roquette et parmesan, vinaigrette vierge  
Carpaccio de saumon et St Jacques poêlées au citron vert, effiloché de pommes reinettes

#### Entrée Chaude

Chèvre chaud, bardé au jambon Ganda et vinaigrette à la noisette torréfiée  
La petite nage de scampi aux peluches de cerfeuil  
Mi cuit de saumon au sésame sur lit de jeunes pousses d'épinards  
Le mélimélo de saumon et sandre aux épices et agrumes, sauce curry léger  
Les asperges à la flamande  
Ravioles d'écrevisses sauce à l'oseille  
Ravioles à la ricotta champignons des bois, crème aux éclats de truffes,  
La tartelette aux deux tomates, coquilles st Jacques grillée vinaigrette a la pomme et courgette  
Raviole de homard, beurre aux petits légumes

#### Plat

Le suprême de pintadeaux, fermier aux pleurotes et jus de trompette  
La caille rôtie au Calvados, airelles et pomme paillason  
Le suprême de pintadeaux aux cerises et son frito de légumes  
Suprême de coucou de Malines à la Brabançonne  
Le filet de saumon rôti sur peau, poêlée de chicon et beurre blanc  
La picata de veau et sa lasagne de légumes  
Le carré de porcelet cuit à basse T°, sauce gingembre caramélisé  
L'aiguillette de canard grillée minute au miel et vinaigre de Xérès  
La noix d'agneau, Jambon de Parme et antipasti, jus de sauge rouge  
Filet de canette a la truffe, risotto aux champignons  
Le carré de veau de lait, caviar d'aubergine et de tomates confites, jus de veau aux morilles

#### Les desserts

Allumette chocolat caramel, crème anglaise  
Moelleux au chocolat, glace vanille  
Panna Cota aux fruits rouges  
La carré long citron meringue, coulis de mangue  
La soupe de fruits rouges au lait d'amandes  
La tulipe de sorbets de « Madame Séverine »

## Menu prestige

### Entrée froide

Le snacké de thon rouge, crème légère au wasabi et algues wakamé  
Le carpaccio de poulpe, huile extra vierge et coriandre  
Le carpaccio d'espardon aux herbes sauvages  
Le filet de bar sauce huile vierge, roquette et parmesan  
Carpaccio de saumon et St Jacques au citron vert, effiloché de pommes reinettes  
Cannelloni d'aubergine au tartare de thon à l'huile vierge au sésame  
Marbré de foie gras de canard aux 5 épices, Chutney à la figue  
Picata de saumon et thon rouge légumes croquants et crème wasabi  
Salade folle de foie gras poêlé aux haricots verts, vinaigrette balsamique  
Le carpaccio de bœuf irlandais et foie gras, salade roquette à l'huile de truffes blanches  
Carpaccio de saumon d'Ecosse au jus de truffe, salade de girolles et copeaux de foie gras cru  
Carpaccio de St Jacques au foie gras cru, vinaigrette aux truffes et caviar  
Le duo de homard et st jacques en carpaccio  
Salade tiède de caille en crapaudine, vinaigrette aux truffes blanches

### Entrée Chaude

Croustillant de ris de veau mousseline de topinambours à la truffe, jus corsé aux herbes  
Les asperges de Malines, mousseline aux crevettes grises  
L'ardoise de saumon sauvage aux 3 préparations  
Les ravioles de foie gras et son consommé de champignons  
Les brochettes de St Jacques au romarin, spaghettis de courgette et beurre à l'orange  
Les st Jacques poêlée, bardés de chorizo, fondue de chicon émulsion vanilles  
Salade tiède de caille en crapaudine, vinaigrette aux truffes blanches  
Le foie gras poêlé à la normande, déglacé au Calvados  
Le croustillant de ris de veau béarnaise  
Blanc de turbot au Sauvignon, concassée de tomates et crème de mascarpone  
Filet de turbotin, cannelloni de poireaux, chips de magret aux herbes  
Filet de sole farcis aux petits légumes mousseline au Riesling et aux crevettes grises  
Le pot au feu de homard aux aromates  
Soufflé de St Jacques et scampi, sauce fine Champagne

### Plat

Le magret de canette de Bresse aux épices douces et confit de figues  
Le carré de veau de lait, caviar d'aubergine et de tomates confites, jus de veau au thym  
Le carré d'agneau en croûte d'herbes et gratins de légumes  
Le mignon de veau aux morilles  
Le pigeonneau rôti et son effiloché de chicons crus et cuits  
Le filet pur de bœuf sauce bordelaise, « ficelle » aux choux et morilles  
Le bar rôti sur son Parmentier à l'huile d'olive et truffe noire  
Turbotin au fenouil braisé à l'orange et sa mousseline aux crevettes grises  
Filet pur de veau à basse T°, asperges vertes, écrasée de pdt à la truffe  
Le duo de filet pur de veau et croustillant ris de veau sauce cervoise  
Le filet de sole et homard cardinal  
Le filet pur de veau Rossini  
En saison (Gibier) Biche, faisan, perdrix, chevreuil, lièvre, ....

### Les desserts

Nougat glacé, aux fruits confits et amande soufflées,  
L'ananas caramélisé, glace au rhum façon mojito  
Crème brûlée vanilles bourbons,  
Émincé de mangue ananas, tuile aux pistaches et sorbet passion  
Sablée à la framboise, crème Chiboust et noisettes caramélisées  
Le croquant de bananes, caramel flambé au rhum et glace vanille  
Les gâteaux glace à Thème « les glaces de madame Séverine »  
Vacherin Wépion, Vacherin framboise, vacherin café, vacherin chocolat, ...

## Buffets

---

Service (5h)

### Echoppes Froides

#### Océane

Le saumon fumé artisanal  
Les crevettes grises au naturel  
Les sashimis de thon rouge aux graines de sésame  
Le dé de betterave rouge, fromage frais et anguille fumée  
Les st jacques poêlées sur tapenade d'olive  
La salade de linguine aux scampis et légumes du Sud

#### Antipasti

Jambon de Parme, bavarois aux poires  
Le vitello de veau et caviar d'aubergines  
Le foie gras de canard mariné  
Le magret de canard fumé

#### Végétarienne

Les rouleaux de printemps aux légumes Thaïs et sauce Soja  
Les aubergines et courgettes grillées  
Les jeunes pousses au Balsamique  
Le tartare de courgettes et tomates  
La salade de roquette, pignons de pins et dés de feta  
La salade de Quinoa

### Echoppes chaudes

Choix parmi 1 des choix ci-dessous

#### Belge

Waterzooi de poissons aux légumes croquants  
Le suprême de pintadeau à la kriek et cerise du Nord  
Pommes pins

#### Asiatique

Le wok de scampis aux curry vert et lait de coco  
Poulet tikka massala  
Riz basmati

#### Végétarienne

Le risotto aux champignons des bois.  
Ravioles a la ricotta et épinard

### Buffet de desserts tradition

Exemple selon nos inspirations

Les pâtisseries en longueur (Javanais, tiramisu, framboise, chocolat, passion, abricot nougat, ...) ou salade de fruits frais

**Ou Gâteau Glacé « Les glaces de Madame Séverine »**

## Buffet Grill

---

Service (5h)

### Echoppes Froides

#### Océane

Le saumon fumé artisanal  
Les crevettes grises au naturel  
Les sashimis de thon rouge aux graines de sésame  
Le dé de betterave rouge, fromage frais et anguille fumée  
Les st jacques poêlées sur tapenade d'olive  
La salade de linguine aux scampis et légumes du Sud

#### Au grill

Les St Jacques grillées  
La brochette de scampis  
Le saumon à l'essentiel

### Echoppe Barbecue

Les aubergines et courgettes grillées  
Les jeunes pousses au Balsamique  
La salade de roquette, pignons de pins et dés de feta  
La salade de Quinoa, taboulé, salade de penne, salade de pdt

#### Au grill

Le filet pur de bœuf argentin  
Côte d'agneau  
Le magret de canette au miel d'acacia  
Les brochettes de veau

Sauces  
Pains et beurre

### Buffet de desserts tradition

Exemple selon nos inspirations

Les pâtisseries en longueur (Javanais, tiramisu, framboise, chocolat, passion, abricot nougat, ...) ou salade de fruits frais

**Ou Gâteau Glacé « Les glaces de Madame Séverine »**

## Soirée forfait

---

Service (5h), matériel, et boissons compris

Open bar à volonté

Vin rouge et Blanc de qualité

Bière au fût, autre bières bouteilles

Jus d'orange

Soft drinks

Café en buffet

Alcool à votre charge ou avec supplément

### Options soirées :

## Echoppes

### Wok

---

Servi en bol avec baguettes

Scampis, légumes thaïs et citronnelle

Sauté de nouilles au porc façon Shangäi

Sauté de nouilles au poulet tikka massala

### Risotto

---

Risotto asperges et St jacques

Risotto safrané, chorizo et calamar

Risotto de canard confit et champignons

### Libanaise

---

Brochette de volailles à la coriandre

Kefta d'agneau

Houmous, Fromage blanc

Salade de lentilles

Taboulé

Pains libanais

### Burger

---

Viande pur bœuf

(Cheddar, oignons frits, cornichons, tomates, salade)

Frites en cornet

(Sauce mayonnaise, ketchup, andalouse, barbecue)

### Belge

---

Carbonnade de bœuf à la Gueuze

Boulettes sauce lapin

Vol au vent à l'estragon

Frites en cornet

(Sauce mayo et andalouse)

### Bretonne

---

Assortiment de crêpes salées au sarrasin :

Jambon, champignons, œufs sur le plat, fromage râpé

## Thai

---

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

## Pâtes

---

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

## Tex-Mex

---

Ribs et wings (Ailes de poulet)  
Céleri et sauce blue cheese  
Chili con carne  
Guacamole, sauce pomodoro, sauce cheddar  
Servi avec tacos et nachos

## Croquettes

---

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

## Croque-monsieur

---

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

## Pizzas

---

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

## Triporteur de glaces

---

Assortiment de 4 parfums au choix « Les glaces de Madame Séverine »

Cette sélection n'est pas limitée, l'équipe DUCHATEAU sera entièrement à votre disposition, pour créer vos menus sur mesure pour vos évènements.



Pour toutes demandes spécifiques, intolérances ou allergies veuillez nous prévenir. Nous adaptons nos menus pour satisfaire toutes vos envies.

Merci encore de votre confiance,

Pour un devis :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : [frederic@restoduc.be](mailto:frederic@restoduc.be)

