



AU LANDRY

Catalogue 2022-2023

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : frederic@restoduc.be

Formule ALL-IN « Au Landry »

Apéritif

Cava et jus d'orange a volonté
Biscuits salés

Supplément Zakouskis

Zakouskis chauds

Par exemple selon nos inspirations :

Mini quiche Lorraine, feuilleté chili con carne, mini pizza, profiterole au fromage.
Feuilleté au crabe, bouchée au saumon, bouchée aux champignons, mini croque

Zakouskis froids :

Par exemple selon nos inspirations :

Saumon fumé, mousse de foie de canard, thon, crabe,
Poulet curry, Parme, magret de canard, fromage et fines herbes,

Nos Buffets & Grill

Buffet Belge

Saumon en Bellevue
Les tomates aux crevettes grises.
Œufs brouillés à la ciboulette et Saumon fumé.
La truite fumée
Filet de porc parfumé au miel et moutarde.
La roulade de volaille aux asperges
La terrine de marcassin
Jambon Ganda et bavarois de poires
William
Salade, sauce, Pain et beure

Le pintadeau aux champignons des bois
Le waterzooi de poissons
Pomme de terre persillées

Desserts

Buffet Italien

Filet de rouget, tapenade d'olives.
Salade de linguine Crevettes géantes aux saveurs d'Italie.
St jacques grillées sur tapenade
Tartare de saumon à la coriandre et pommes.
Filet Porc à l'Italienne.
Jambon de Parme et frittata de pâtes.
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de noix.
Les poivrions farcis au fromage de brebis
Salade, sauce, Pain et beure

Les cannellonis à la bolognaise
Ravioles de homards
Ravioles ricotta et épinards

Desserts

Buffet espagnole

Le carpaccio de poulpe
Les gambas grillées aux herbes
La salade de thon Bonito
Tortillas aux légumes
Pain toast À la tomate et œufs Brouillés
Aux anchois marine
Au jambon Serrano
Au chorizo/lomo
Salade, sauce, pains et beurre

La paella valencienne
Les calamars frits sauce tartare

Desserts

Buffet orient

Le Taboulé aux Gambas
Le carpaccio de thon rouge au citron
Le bar grillé et sa salade orientale
Le filet de saumon cuit aux épices de Tunis
Le samossa de poulet aux légumes
Le poulet Raz El Mout
Les côtes d'agneau grillées, sauce aux fromages frais
Les fallafel et fromage
Salade et sauce
Pain et beurre

Le tajine de poulet aux épices douce
Le rouget aux paprikas
La semoule aux raisins

Desserts

Buffet Grill

Les tomates Mozzarella
Les penne à l'italienne
Les farfalles aux dés de poulet grillés
Les pommes de terre à la liégeoise
Les salades et crudités de saison
Les sauces et petits pains

Buffet d'Asie

Le sashimi de thon rouge aux algues de Nori
Le Rouleau de printemps tartare de saumon et mangue
Scampi et légumes thaï sauce au curry vert
Sashimi de saint Jacques et soja
Magret de canard et légumes asiatique
Rouleau de roastbeef à la coriandre
Le bœuf cuit, sauce au jus d'huîtres
Tagliatelle de légumes, coriandre et effiloché de poulet
Salade, sauce, Pain et beurre

Poulet tikka massala
Les scampis aigres doux
Riz aux légumes

Desserts

Le Buffet aux saveurs du Liban

Taboulé, Aubergines et courgette grillées
Houmous
Salade de lentilles
Salade de fromage blanc
Tartare de courgettes et tomates, Salade de jeune pousse
Sauce Yaourt au piment, Sauce yaourt aux herbes
Pains libanais

Le samossa de poulet aux légumes
Bric de chèvre
Calamar

Sojouk mini saucisse grillée aux herbes (3 goûts)
Brochettes d'agneaux
Brochettes de volailles

Desserts

Côtes d'agneau au romarin
Pilon de poulet
Brochette de bœuf
Chipolatas et merguez
Brochette de scampi au pesto

Dessert

Repas à table

Nos entrées froides

La ballotine de saumon fumé au fromage frais
Le cocktail de crevettes grises
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de noix
Le tartare de blanc bleu belge au pesto
Les boules de noisettes au foie gras et confit d'oignons
Carpaccio de saumon et St Jacques au citron vert, effiloché de pommes reinettes

Nos entrées Chaudes

Chèvre chaud, Jambon Ganda et vinaigrette à la noisette
La petite nage de scampi aux peluches de cerfeuil
Le duo de croquettes (crevettes et parmesan)
Le mélimélo de saumon et sandre aux épices et agrumes sauce curry
Raviole aux champignons des bois et arômes de truffes
Le risotto aux champignons et tuile de parmesan

Nos plats de résistances

Le suprême de pintadeaux, rôti d'ananas, sauces aux 4 épices
Le filet de saumon, rôti de chicon et beurre blanc
Le dos de cabillaud en waterzooi
Le carré de porcelet, sauce gingembre caramélisé
La noix d'agneau, Jambon de parme et antipasti, jus de sauge rouge
Le magret de canette de Bresse aux épices douce et confit de figues
Le carré de veau de lait, caviar d'aubergine et de tomates confites, Jus de veau au thym

Les desserts

La palette gourmande

Compris dans le prix

Jardin et terrasse privatisés
Parking privatisé
Les services pour 6 heures de prestation (Suppl.)
L'apéritif
Le repas
Forfait boissons pendant 6 heures (Vins blancs et vins rouges de qualité)

Eaux plates et pétillante
Soft, Bière et Café
Musique d'ambiance
Nappes tissus crème et serviettes papier tissé crème
La location et nettoyage compris

Options (non comprises dans le forfait)

Housse de chaise
DJ soirée dansante sur devis

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

