



# SEMINAIRES

## Catalogue 2022-2023

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

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

## Formule séminaire de 40 à 250 personnes

---

Cette formule implique le matériel (vaisselle de présentation et de service, verres, couverts, serviettes, chauffe-plats si nécessaire, etc.), le personnel (Walking : 1 serveur/ 25 convives - repas assis : 1 serveur/20 convives) et le mobilier (mange-debout, tables, chaises, etc.) nécessaires à l'événement tenant compte du nombre de convives.

### Accueil matin (durée 30 min.)

---

Café, thé, jus de fruits, eaux,  
2 viennoiseries

### Pause-café (Durée de 20 à 30 min.)

---

Café, thé, jus de fruits, eaux, biscuits

### Pause-café gourmande (durée de 20 à 30 min.)

---

Café, thé, jus de fruits, eaux, softs  
Assortiment de cakes (fruits / chocolat/ nature/etc.) et de biscuits  
Corbeille de fruits

### Potage Frais du jour pour lunch

---

### Lunch classique (jusqu'à 1h30)

---

Assortiment de mini sandwichs variés de base (5 pièces/pers.)  
Réductions sucrées (2 pièces/pers.)  
Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

### Lunch gourmand (durée 1h30)

---

Assortiment « prestige » de sandwichs ou pains variés (5 pièces/pers.)  
Salades composées (pâtes, taboulé, ou équivalents)  
Réductions sucrées (2 pièces/pers.)  
Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

## Lunch (durée 1h30)

---

Tartes salées et sucrées, salades d'accompagnement  
Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

## Lunch Buffet froid (durée 1h30)

---

Buffet froid de 5 poissons et 4 viandes du marché avec salade et crudité de saison, pains  
beurre et sauce.

Réductions sucrées (2 pièces/pers.)  
Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

### Exemple de nos plats (Selon nos inspirations)

#### Poissons et crustacés

Les darnes de saumon aux herbes  
Le saumon fumé artisanal  
Le saumon mariné à la Dyle  
Le duo de truites et anguilles fumées, Blinis  
et fromage frais  
Les crevettes grises au naturel  
Le snacké de thon rouge, crème légère au  
wasabi et algues wakamé  
Le carpaccio de poulpe, huile extra vierge  
et coriandre

Le carpaccio de saumon et effiloché de  
pomme  
Le carpaccio d'espadon aux herbes  
sauvages  
Les encornets farcis  
Les st Jacques poêlées sur tapenade  
d'olives noires  
Le filet de bar sauce huile vierge  
Les scampis et légumes thaï sauce au curry  
vert

#### Viandes et charcuteries

Le carpaccio de bœuf aux copeaux de  
parmesan et huile de noix  
Les roulades de bœuf Holstein  
Le magret de canard fumé, en croûte de  
poivre  
Le Jambon Ganda aux fruits de saisons  
Le jambon d'Ardenne, bavarois de poire.  
Les roulades de jambon aux asperges Thai  
Le Serrano et tortillas aux légumes du Sud  
Le rôti de cochon de lait au miel et  
moutarde

Les côtes de cochon de lait caramélisées  
aux ananas  
La tortillas au chorizo  
Les anti pasti (pancetta, coppa, et lomo)  
Les roulades de poulet fermier fumé, aux  
tapenades d'olives et poivrons rouge  
Les darnes de la basse-cour parfumées au  
tartare de courgettes  
Salade Thaï épicée au poulet  
Le bœuf cuit, sauce au jus d'huîtres  
Les tagliatelles de légumes merin  
coriandre et effiloché de poulet

## Lunch Buffet chaud (durée 1h30)

---

Buffet de 4 plats chauds avec accompagnements

Réductions sucrées (2 pièces/pers.)

Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

### Exemple de nos plats (Selon nos inspirations)

#### Poissons et crustacés

Le waterzooi de poissons et scampi aux petits légumes

Le tajine de scampis aux olives et épices douce

Les scampis à la citronnelle et aux légumes Thai

La petite nage de st Jacques et scampi aux légumes croquants (suppl. 3€)

Le pavé de saumon, olives capres et piment rouge

#### Viandes

Le suprême de pintadeaux à la Kriek et cerises du nord

Filet de caille au Beaume de Venise et raisin de muscat

Le sauté de veau aux morilles et champignons

Le tajine d'agneau confit

Le risotto de canard confit et champignons

Le cabillaud sauce fine Champagne et pousses d'épinards

Le filet de dorade au cresson sur un fondu de carottes

Le filet de rouget à l'orientale

Les ravioles de homard sauce fine Champagne

Le saumon laqué à l'orientale

Le saltimbocca de veau a la Romana

Les joues de porc au Marsala

Le tajine de poulet aux citrons confit et épice de Tunis

Les aiguillettes de canard à l'orange ou au miel et vinaigre de Xérès

L'escalopine de coucou de Malines aux écrevisses

#### Végétariens

Le risotto aux champignons

Les linguines aux arômes de truffes et légumes du Sud

Les fagotinis aux épinards et ricotta

Les tempuras de légumes

Les nouilles sautées aux légumes thaï

La lasagne végétarienne

Le risotto aux deux asperges

Le tajine de légumes aux pois chiche et citrons confit.

## Vin rouge/ vin blanc pour les lunches

---

## Cocktail (durée 1h00)

---

Jus de fruits, eaux, softs, vin rouge, vin blanc,  
Cava  
Crudités  
Paniers de biscuits salés

## Cocktail « zakouskis » (durée 1h30)

---

Jus de fruits, eaux, softs, vin rouge, vin blanc,  
Cava  
Crudités et paniers de biscuits  
Assortiment de 8 zakouskis froids et chauds

### 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 cramique et cube de foie gras  
Le blinis à l'encre de seiche et saumon  
gravelax  
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 en chemise de  
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

## **Formule séminaire de 251 à 600 personnes Timing de 8h00 à 18h00**

Cette formule implique le matériel (vaisselle de présentation et de service, verres, couverts, serviettes, chauffe-plats si nécessaire, etc.), le personnel (Walking : 1 serveur/ 25 convives - repas assis : 1 serveur/20 convives) et le mobilier (mange-debout, tables, chaises, etc.) nécessaires à l'événement tenant compte du nombre de convives.

### **Accueil matin (durée 30 min.)**

---

Café, thé, jus de fruits, eaux,  
2 viennoiseries

### **Pause-café (durée de 20 à 30 min.)**

---

Café, thé, jus de fruits, eaux, biscuits

### **Pause-café gourmande (durée de 20 à 30 min.)**

---

Café, thé, jus de fruits, eaux, softs  
Assortiment de cakes (fruits / chocolat/ nature/etc.) et de biscuits  
Corbeille de fruits

### **Potage Frais du jour pour lunch**

---

### **Lunch classique (jusqu'à 1h30)**

---

Assortiment de mini sandwiches variés de base (5 pièces/pers.)  
Réductions sucrées (2 pièces/pers.)  
Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

### **Lunch gourmand (durée 1h30)**

---

Assortiment « prestige » de sandwiches ou pains variés (5 pièces/pers.)  
Salades composées (pâtes, taboulé, ou équivalents)  
Réductions sucrées (2 pièces/pers.)  
Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

### **Lunch (durée 1h30)**

---

Tartes salées et sucrées, salades d'accompagnement  
Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

Prix par personne HTVA



## Lunch Buffet froid (durée 1h30)

---

Buffet froid de 5 poissons et 4 viandes du marché avec salade et crudité de saison, pains beurre et sauce.

Réductions sucrées (2 pièces/pers.)

Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

### Exemple de nos plats

#### Poissons et crustacés

Les darnes de saumon aux herbes

Le saumon fumé artisanal

Le saumon mariné à la Dyle

Le duo de truites et anguilles fumées, Blinis et fromage frais

Les crevettes grises au naturel

Le snacké de thon rouge, crème légère au wasabi et algues wakamé

Le carpaccio de poulpe, huile extra vierge et coriandre

Le carpaccio de saumon et effiloché de pomme

Le carpaccio d'espadon aux herbes sauvages

Les encornets farcis

Les st Jacques poêlées sur tapenade d'olives noires

Le filet de bar sauce huile vierge

Les scampis et légumes thaï sauce au curry vert

#### Viandes et charcuteries

Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de noix

Les roulades de bœuf Holstein

Le magret de canard fumé, en croûte de poivre

Le Jambon Ganda aux fruits de saisons

Le jambon d'Ardenne, bavarois de poire.

Les roulades de jambon aux asperges Thai

Le Serrano et tortillas aux légumes du Sud

Le rôti de cochon de lait au miel et moutarde

Les côtes de cochon de lait caramélisées aux ananas

La tortillas au chorizo

Les anti pasti (pancetta, coppa, et lomo)

Les roulades de poulet fermier fumé, aux tapenades d'olives et poivrons rouge

Les darnes de la basse-cour parfumées au tartare de courgettes

Salade Thaï épicée au poulet

Le bœuf cuit, sauce au jus d'huîtres

Les tagliatelles de légumes merin coriandre et effiloché de poulet

## Lunch Buffet chaud (durée 1h30)

---

Buffet de 4 plats chauds avec accompagnements

Réductions sucrées (2 pièces/pers.)

Café, thé, jus de fruits, eaux, softs

### Exemple de nos plats

#### Poissons et crustacés

Le waterzooi de poissons et scampi aux petits légumes

Le tajine de scampis aux olives et épices douce

Les scampis à la citronnelle et aux légumes Thai

La petite nage de st Jacques et scampi aux légumes croquants (suppl. 3€)

Le pavé de saumon, olives capres et piment rouge

Le cabillaud sauce fine Champagne et pousses d'épinards

Le filet de dorade au cresson sur un fondu de carottes

Le filet de rouget à l'orientale

Les ravioles de homard sauce fine Champagne

Le saumon laqué à l'orientale

#### Viandes

Le suprême de pintadeaux à la Kriek et cerises du nord

Filet de caille au Beaume de Venise et raisin de muscat

Le sauté de veau aux morilles et champignons

Le tajine d'agneau confit

Le risotto de canard confit et champignons

Le saltimbocca de veau a la Romana

Les joues de porc au Marsala

Le tajine de poulet aux citrons confit et épice de Tunis

Les aiguillettes de canard à l'orange ou au miel et vinaigre de Xérès

L'escalopine de coucou de Malines aux écrevisses

#### Végétariens

Le risotto aux champignons

Les linguines aux arômes de truffes et légumes du Sud

Les fagotinis aux épinards et ricotta

Les tempuras de légumes

Les nouilles sautées aux légumes thai

La lasagne végétarienne

Le risotto aux deux asperges

Le tajine de légumes aux pois chiche et citrons confit.

## Vin rouge/ vin blanc pour les lunches

---



## Cocktail (durée 1h00)

---

Jus de fruits, eaux, softs, vin rouge, vin blanc,  
Cava  
Crudités  
Paniers de biscuits salés

## Cocktail « zakouskis » (durée 1h30)

---

Jus de fruits, eaux, softs, vin rouge, vin blanc,  
Cava  
Crudités et paniers de biscuits  
Assortiment de 8 zakouskis froids et chauds

### 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 cramique et cube de foie gras  
Le blinis à l'encre de seiche et saumon gravelax  
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 en chemise de  
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

## Formule cocktail zakouskis et sandwiches de 40 à 250 personnes

Cette formule implique le matériel (vaisselle de présentation et de service, verres, couverts, serviettes, chauffe-plats si nécessaire, etc.), le personnel (Walking : 1 serveur/ 25 convives - repas assis : 1 serveur/20 convives) et le mobilier (mange-debout, tables, chaises, etc.) nécessaires à l'événement tenant compte du nombre de convives.

### **Cocktail zakouskis (durée 1h30)**

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin rouge, vin blanc

Cava

Tapas (fromage/salaisons/olives),

Crudités & sauces

Assortiment de biscuits salés,

12 zakouskis chauds et froids par personne

### **Cocktail zakouskis et sandwiches (durée 1h30)**

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin rouge, vin blanc

Cava

Tapas (fromage/salaisons/olives)

Crudités & sauces

Assortiment de biscuits salés

3 ½ mini sandwiches ouverts variés de luxe

6 zakouskis chauds et froids par personne

### **Dessert**

---

Assortiment de réductions sucrées (2 pièces/pers.)

Café, thé ou équivalent

### **Dessert d'entracte (durée 30 min)**

---

Servi 1 heure après la fin du cocktail

3 réductions sucrées/pers.

Open bar soft vin et mousseux

## Cocktail d'entracte de 40 à 250 personnes

---

### Cocktail zakouskis (durée 30 min)

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin rouge, vin blanc

Cava

5 zakouskis froids et chauds par personne

### Cocktail sucré (durée 30 min)

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin rouge, vin blanc

Cava

Réductions sucrées (5 pièces/pers.)

### Option Champagne

---

## Formule cocktail zakouskis et sandwiches de 251 à 600 pers

---

Cette formule implique le matériel (vaisselle de présentation et de services, verres, couverts, serviettes, etc.),

Le personnel (1 serveur/ 25 convives) et le mobilier (mange-debout etc.), nécessaires à l'événement tenant compte du nombre de convives.

### Cocktail zakouskis (durée 1h30)

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin rouge, vin blanc

Cava

Tapas (fromage/salaisons/olives),

Crudités & sauces

Assortiment de biscuits salés,

12 zakouskis chauds et froids par personne

### Cocktail zakouskis et sandwiches (durée 1h30)

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin rouge, vin blanc

Cava

Tapas (fromage/salaisons/olives)

Crudités & sauces

Assortiment de biscuits salés

3 ½ mini sandwiches ouverts variés de luxe

6 zakouskis chauds et froids par personne

### Dessert

---

Assortiment de réductions sucrées (2 pièces/pers.)

Café, thé ou équivalent

### Dessert d'entracte (durée 30 min)

---

Servi 1 heure après la fin du cocktail

3 réductions sucrées/pers.

Open bar soft vin et mousseux

## Formule cocktail dinatoire de 40 à 250 personnes

---

Cette formule implique le matériel (vaisselle de présentation et de service, verres, couverts, serviettes, chauffe-plats si nécessaire, etc.), le personnel (Walking : 1 serveur/ 25 convives - repas assis : 1 serveur/20 convives) et le mobilier (mange-debout, tables, chaises, etc.) nécessaires à l'événement tenant compte du nombre de convives.

### Cocktail dinatoire classique (durée 2h00)

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin blanc, vin rouge

Cava

Tapas (fromage/salaisons/olives)

Crudités & sauces

Assortiment de biscuits salés

#### 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 gravelax

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

#### 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 en chemise de 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 et 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 :

### Exemple selon nos inspirations

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

## 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 Champagne Maison

---

## Formule cocktail dinatoire de 251 à 600 personnes

---

Cette formule implique le matériel (vaisselle de présentation et de service, verres, couverts, serviettes, chauffe-plats si nécessaire, etc.), le personnel (Walking : 1 serveur/ 25 convives - repas assis : 1 serveur/20 convives) et le mobilier (mange-debout, tables, chaises, etc.) nécessaires à l'événement tenant compte du nombre de convives.

## Cocktail dinatoire classique (durée 2h00)

---

Jus de fruit, eaux, softs, vin blanc, vin rouge

Cava

Tapas (fromage/salaisons/olives)

Crudités & sauces

Assortiment de biscuits salés

### 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  
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  
gravelax

Wraps de jambon Serrano au pesto

Wraps au magret de canard à la mousse de  
foie gras

Billes de rillettes aux spéculoos

### 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 en chemise de  
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 et 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 :

### Exemple (selon nos inspirations)

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

## 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 Champagne Maison

---



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)

