



COCKTAILS

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : frederic@restoduc.be

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

Boissons à volonté

Cava

(Suppl. Crémant d'Alsace « Katz » Maison
René Meyer »)
(Suppl. Champagne)

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

Forfait 1 (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 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

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

Forfait 2 (service 3h)

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.
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 :

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.

1 potages de saison en dégustation (verrines) :

Exemple (selon nos inspirations)

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

2 dégustations sur pierre de lave :

Exemple (selon nos inspirations)

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

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
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

Forfait 3 (service 4 à 5h)

3 froids en cuillères chinoises :

Exemple selon nos inspirations

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) :

Exemple selon nos inspirations

Potage de saison.
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 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 :

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 roquettes

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.

Forfait 4 (service 4h)

3 froids en cuillères chinoises :

Exemple (selon nos inspirations)

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.
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) :

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 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'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.

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

3 mignardises :

Exemple (selon nos inspirations)

Tartelette citron, carré opéra, tartelette à la framboise, éclair au café et chocolat, feuilletine à la pistache, chou à la vanille, tartelette chocolat, losange chocolat café, tartelette vénézuélienne, brownies, macaron, ...

Echoppes

(Sur base de 100 personnes)

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

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

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

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
Servi 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 »

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

