

Nos évènements All-in

Réception & cocktails

Réception forfait à 17 €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 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

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 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...



Réception forfait à 20 €HTVA (service 2h)

2 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.
Les blinis au fromage frais et anguille.
Brochette de saumon à l'aneth et citron.

Brochette tomate mozzarella et basilic.
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 à la mousse de foie gras.
Billes de rillettes aux spéculoos.

2 froids en cuillères chinoises

Par exemple :

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.
Billes 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

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 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

Par exemple :

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 Forfait à 27 €HTVA (service 4h)

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.
Les blinis au fromage frais et anguille.
Brochette de saumon à l'aneth et citron.

Brochette tomate mozzarella et basilic.
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 à la mousse de foie gras.
Billes de rillettes aux spéculoos.

2 Verrines froides

Par exemple :

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)

Par exemple :

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

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 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

Par exemple :

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 Forfait à 37 € HTVA.

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 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 :

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 roquette.

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...

Cocktail Dinatoire Forfait à 45 € HTVA (service 4h)

3 froids en cuillères chinoises :

Par exemple :

Médaille 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 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 roquette

1 risotto aux champignons des bois et parmesan.

1 le foie gras poêlé de Val de Magne.

1 tempura de scampis au riz soufflé sauce Vincent ou 1 huître gratinée

4 dégustations sur pierre de lave :

Par exemple :

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
Magret de canard à l'orange
Suprême de pintadeau à la Kriek
Ris de veau champignons à la truffe

3 mignardises

Par exemple :

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, mini cygne, tartelette aux fruits...

Les propositions sont présentées à titre d'exemple, nous sommes évidemment à votre disposition pour vous rencontrer et élaborer un devis en fonction de vos goûts, désirs et budget.

Tous nos forfaits comprennent :

Service

Les serveurs pour la durée du cocktail, du repas et de la soirée
Les chefs de cuisine nécessaire.

+ 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, deco, menus, nappage de couleur,

Jardin fleuri

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

Boissons à volonté

Cava
(Suppl. Crémant d'Alsace «Katz » René Meyer 3 € / pers)
(Suppl. Champagne 7 € / pers)
(Votre vin pétillant réduction 2 € / pers)

Jus d'orange
Vin rouge et blanc de qualité
(vin rouge et blanc de qualité supérieur 5 € / pers)
(Vos vins : réduction de 3 € / pers)
Boissons softs

Option cocktails :

Echoppes

(Sur base de 100 personnes)

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

Japonaise 600 €

Sushis, makis et sashimis faits
minute

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

Triporteur de glaces 400 €

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

Repas Assis

Menu 3 services à 45 €

Entrée froide ou chaude plat et desserts

Menu 4 services à 55€

Entrée froide, entrée chaude plat et desserts

Service (3 ou 4h), matériel, et boissons compris

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 au noisette torréfié
- 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 de résistance

- 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 anti Pasti, 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 3 services à 52€

Entrée froide ou chaude plat et desserts

Menu 4 services à 62€

Entrée froide, entrée chaude plat et desserts

Service (4h), matériel, et boissons compris

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'espadon 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 a 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 de résistance

- 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 Mojitos
- Crème brûlée vanilles bourbons
- Émincé de mangue, ananas, tuile aux pistache et sorbet passion
- Sablée à la framboise, crème Chiboust, 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

Buffet mixte à 55 € Htva
Service (5h), matériel, et boissons compris

Echoppes Froides

Océane

Le saumon fumé artisanale
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 poêlée sur tapenade d'olive
La salade de linguine aux scampis et légumes du Sud

Antipasti

Jambon de Parme, bavarois au poire
Le vitello de veau et caviar d'aubergine
Le foie gras de canard mariné
Le magret de canard fumé

Végétarienne

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

Echoppes chaudes

Belge

Waterzooi de poissons aux légumes croquant
Le suprême de pintadeaux à la kriek et cerise du Nord
Pomme pins

Asiatique

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

Végétarienne

Le risoto aux champignons des bois.
Raviole a la ricotta et épinard

Buffet de desserts tradition

Par exemple :

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 à 58 € Htva

Echoppes Océane

Le saumon fumé artisanale
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 poêlée sur tapenade d'olive
La salade de linguine aux scampis et légumes du Sud

Au grill

Les St Jacques grillées
La brochette de scampi
Le saumon a l'essentiel

Echoppe Barbecue

Les aubergines et courgette 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 brochette de veau

Choix de sauces

Choix de pains et beurre

Buffet de desserts tradition

Par exemple :

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

Ou Gâteau Glacé

Les gâteaux glace a Thème « les glaces de madame Séverine »
Vacherin Wépion, Vacherin framboise, vacherin café, vacherin chocolat, ...

Soirée forfait a 14 € Htva

Service (5h), matériel, et boissons compris

Open bar a 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 :

Echoppes de soirée sur base de 100 pers

Wok 600 €

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 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

Thai 800€

Assortiment de nems, scampis
et dimsum en friture
Assortiment de satés
Volaille façon thaï 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

Croquettes 600€

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

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 €

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