



# REPAS ASSIS

## 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)

# 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, aïelles 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

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'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 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 soufflés,  
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 a Thème « les glaces de madame Séverine »  
Vacherin Wépion, Vacherin framboise, vacherin café, vacherin chocolat, ...

## Menu découverte

Menu 3 services

Menu 4 services

## Menu prestige

Menu 3 services

Menu 4 services

**Service** (Minimum 5 heures, par personnel et par heure)

Le chef de cuisine

Le serveur

## Matériel

Forfait comprenant tout le matériel nécessaire au service

Tables, chaises et nappage sur devis en collaboration avec banquet location

## Boissons à volonté

Vin rouge et blanc de qualité

Boissons softs

Café et thé

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)

