



ZAKOUSKIS FROIDS

- Assortiment de makis (2 pièces/pers)
- Panna cotta de chèvre aux tomates cerises (V)
- Brochette tomates-mozzarella (billes de mozzarella et tomate-cerise) (V)
- Profiterole au Herve et sirop de Liège (V)
- Profiterole au fromage frais et herbes fraîches (V)
- Tartare de saumon, pommes granny et sésame noir (dans sa tartelette pâte brisée) (V)
- Tartare de bœuf à ma façon (huile fumée, sel, poivre, vinaigre balsamique et échalotes) (dans sa tartelette pâte brisée)
- Assortiment de dip maison + toasts: caviar d'aubergines, houmous, et tapenade d'olive noire (à partir de 15 personnes) (V)
- Gaspacho (en saison)
- Bruschetta de manchego et abricot séché (V)
- Taboulé aux herbes et jambon fumé
- Conchiglioni farci mascarpone, jambon cru et roquette
- Conchiglioni farci, courgette, pignon de pin et ricotta (V)
- Conchiglioni farci, truite fumée, fromage blanc, ciboulette (V)
- Céviché de poisson, agrumes et coriandre (poisson du jour) (V)
- Tortilla de pommes de terre / chorizo
- Sandwich foie gras de canard / pain d'épices

TARIE:

0,80 EUR/zakouski « classiques »

1,20 EUR/zakouskis « bling-bling » (en gras)

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



ZAKOUSKIS CHAUDS

- Gaufre de saumon fumé (V)
- Frites de patate douce, mayonnaise pimentée (V)
- **Bonbon de poisson au lard, coulis de persil**
- Velouté carotte-gingembre (V)
- **Beignets de scampis au curry de Madras (V)**
- Cannelé au chorizo
- Croquette de jambon fumé
- Croquette de fromage d'Orval (V)
- Samoussa de légumes, sauce yaourt au raz-el-hanout (V)
- **Samoussa de boudin noir local**
- Samoussa de poulet épicé
- Samoussa de thon (V)
- Conchiglioni bolognaise
- Mini pizza (garniture aléatoire)
- Nuggets de poulet maison et sauce tartare
- **Feuilleté de cuisses de grenouilles**
- Mini vol-au-vent de volaille
- **Noix de Saint-Jacques poêlée, coulis de poivron, croustillant de tortilla (V)**

TARIF:

0,80 EUR/zakouski « classiques »

1,20 EUR/zakouskis « bling-bling » **(en gras)**

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



PLATS UNIQUES

Paëlla (poulet, fruits de mer, moules en saison, choriso, calamars)	13€
Lasagne de poulet à l'estragon	11€
Parmigiane	9€
Burger party :	
2 burger/personne : pain maison, cheddar, bacon, confit d'oignon, garnitures, sauces	15€
Floriflette (tartiflette au fromage d'Orval), salade et brochette de charcuterie	12€
Vol-au-vent Gaumais :	
(poulet, saucisson Gaumais, sauce au fromage d'Orval), salade et purée de pdt	12€
Couscous royal (merguez, pillons de poulet et agneau)	15€
Blanquette de veau au curry, riz et poêlée de légumes de saison	14€
Wok de scampis (nouilles asiatiques, scampis et légumes wok)	13€
Chili con carne, riz et wrap, guacamole maison et crudités	12€
Jambon grillé sauce moutarde, wedges et salade garnie	12€
Cuisse de poulet à la basquaise, pommes grenaille, légumes du sud	12€
Choucroute garnie (3 viandes, purée)	14€
L'incontournable Touffaye (lard et saucisse fumée (2 pièces)), salade frisée et croustons	13€
Saumon Bellevue sur plateau, sauce cocktail (au poids)	45€/kg

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BUFFETS DIVERS

BUFFET DE PAINS GARNIS MAISON à 9€/pers.:

Assortiments de pains (petits pains maisons et wraps, pièces individuelles, en tout 3 pièces/personne):

- saumon fumé, fromage frais et crudités
- jambon fumé, roquette, parmesan
- Brie, noix, raisin
- végétarien, sésame et huile de sésame
- Poulet cajun, crudités, mayonnaise
- Américain maison
- truite fumé moutarde à l'ancienne, crudités
- Dagobert version Gaumaise (jambon cuit, fromage d'Orval, crudités)

Ci-dessous une photo pour vous donner un exemple de ce à quoi ça peut ressembler (petits pains individuels, il ne s'agit pas du traditionnel gros pain surprise creusé 😊)



LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BUFFET DE PÂTES à 13€/pers (3 sauces):

Idéal pour les fêtes entre amis et/ou les repas/soirées où il n'est pas prévu de grandes tablées pour manger ! A la demande, le buffet de pâtes peut être proposé en cornets. Il inclut fromage et Tabasco. A savoir aussi que des formules identiques peuvent être imaginées en version couscous/tajine...

Pour les sauces, nous proposons de choisir 3 sauces parmi les suivantes :

- bolognaise
- carbonara
- carbonara de saumon fumé (V)
- pesto maison (V)
- arabiatta (sauce tomate épicée et lardons)
- fruits de mer/crème ail/persil (V)
- scampis/curry et petits légumes (V)
- ratatouille maison et garniture de roquette (V)
- crème de fromages (V)
- gaumaise (saucisson gaumais, poulet et sauce au fromage d'Orval)
- forestière (champignons, échalotes et persil, crème fraîche, vin blanc) (V)

BUFFET FROID à 20€/pers :

- **Viande/Poisson:**

Assortiment de charcuterie

Œufs mimosa au persil plat (V)

Rôti de porc sauce chimichurri (persil, ail, coriandre, piment)

Profiterole au fromage de chèvre et sirop de Liège (V)

Pilons de poulet rôtis

Tomates/mozzarella et pesto (V)

Saumon Bellevue et mayonnaise aux herbes (V)

Tomate au thon (V)

- **Salades/accompagnements :**

Coleslow (V)

Salade de pâtes à l'italienne

Haricots verts, parmesan et tomates confites (V)

Salade pomme de terre lard et oignons

Choux fleur, vinaigrette moutarde à l'ancienne (V)

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BUFFET FROID à 24€/pers. :

- Viande/Poisson:

Assortiment de maki
Assortiment de charcuterie
Poulet cajun et ses pains pita
Rillettes de truite fumée et toast (V)
Tomates farcies aux crevettes (V)
Rouleau de printemps (V)
Wrap de saumon fumé (V)
Pain de viande

- Salades/accompagnements:

Assortiment de dip et ses croutons (houmous, caviar d'aubergine et guacamole) (V)
Tarte fine aux légumes du soleil (V)
Coleslaw (V)
Salade de pâtes à l'italienne (V)
Haricots verts, parmesan et tomates confites (V)
Taboulé Libannais (V)
Salade pomme de terre, lardons et oignons
Choux fleur, vinaigrette moutarde à l'ancienne (V)

BUFFET FROID à 30€/pers. :

- **Viande/Poisson:**

Assortiment de makis
Assortiment de charcuterie locale
Buchette pâté Gaumais
Rouleau de printemps au magret de canard fumé
Mini cupcake salé au thon (V)
Effiloché d'aile de raie aux agrumes (V)
Gambas XXL pimentées (V)
Tomates farcies aux crevettes (V)
Wrap de truite fumée (V)

- **Salades/accompagnements :**

Verrine de poivrons, grissini, jambon fumé
Guacamole (V)
Céleri rémoulade (V)
Salade de pâtes à l'italienne
Haricots verts, parmesan et tomates confites (V)
Taboulé Libannais (V)
Salade pomme de terre lard et oignons
Choux fleur, vinaigrette moutarde à l'ancienne (V)
Carottes râpées à l'orange (V)



BUFFET A L'ITALIENNE à 30€/pers :

- **Viande/Poisson/fromages:**

Assortiment de charcuterie italienne

Assortiment de fromages italiens (V)

Vitello tonnato

Panna cotta parmesan et coulis de poivron (V)

Porchetta grillée

Bruschetta jambon de parme

- **Salades/accompagnements :**

Focaccia tapenade d'olives noires (V)

Tagliatelles au pesto (V)

Salade de riz, crevettes, poivrons grillés et zestes de citron (V)

Salade aubergine et sauce tomate (V)

Brochettes de tomates cerise /mozzarella (V)

Haricots verts, parmesan et tomates confites (V)

Salade de courgettes grillées (V)

Tarte fine aux légumes du soleil (V)

MIXED GRILL à 24€/pers:

3 Viandes ou poissons à choisir (servi chaud):

Jambon grillé

Saucisse (campagne, Mettwurst, thuringer, au fromage)

Pilons de poulet

Merguez

Brochette de dinde au paprika

Gambas grillées

Saumon grillé

4 salades/accompagnements à choisir (servi en salade froide):

Salade de pâtes et légumes grillés

Salade de pâtes à la grecque (olives noires/feta)

Taboulé Libannais

Salade pomme de terre

Haricots verts, parmesan et tomates confites

Carottes râpées au vinaigre de cidre

Salade de betteraves & noisettes

Salade de concombres

Salade de courgettes grillées

Coleslow

Salade espagnole (tomates, poivrons rouges, oignons rouges, pain)

Salade de choux rouge aux pommes

+ Assortiment de sauces



BUFFET TOUR DU MONDE

2 choix: 20€/pers

3 choix: 25€/pers

- Chili con carne de bœuf, riz, wrap et guacamole
- Poulet tandoori, riz, naans, raïta
- Joutes de porc à la bière
- Wok de poulet, lait de coco/curry rouge, légumes, riz
- Nouilles sautées légumes/scampis
- Tajine (agneau, poulet ou poisson au choix)
- Paëlla
- Rougail de saucisse au piment, riz (plat créole)
- Couscous
- Carbonade à la flamande

BUFFET FROID ASIATIQUE à 25€/pers:

- Assortiment de makis
- Sushis
- rouleaux de printemps végété
- salade de choux au sésame
- salade de nouilles sautées

BUFFET FROMAGE:

En dessert/fin de repas : 8€/pers

En repas : 15€/pers

- Assortiment de 5 fromages
- salade de saison
- assortiment de pains
- raisins/fruits secs
- assortiment de confitures/chutney

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BUFFET FROMAGE ET CHARCUTERIES:

En repas : 16€/pers

- Assortiment de fromages et charcuteries
- salade de saison
- assortiment de pains
- assortiment de confitures/chutney
- antipastis

BUFFET DESSERT:

- mousse au chocolat (blanc OU noir)
- crèmeux chocolat
- salade de fruit maison
- crème brûlée vanille OU café
- crumble de fruit de saison
- macaron (ganache chocolat)
- profiterole au praliné OU vanille OU café OU chocolat
- tiramisu : le classique OU le framboise OU le spéculoos
- tartelette citron meringuée OU chocolat OU fruits de saison
- crème catalane à l'orange/cannelle
- riz au lait à la vanille
- brownies
- cookies aux flocons d'avoine et chocolat
- pannacotta aux fruits rouges
- assortiment de mendiants et meringues

TARIF:

3 pièces/personne: 6€

4 pièces/personne: 8€

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BRUNCH

FORMULE BRUNCH à 33€/pers (dans nos locaux uniquement):

Pour minimum 25 adultes: grand buffet servi sur la longue table du rez-de-chaussée. Le buffet varie selon la saison/mes envies mais comprends globalement viennoiseries/autres sucreries (crêpes/cake...), mises en bouches diverses et variées sous forme de tapas (chaud/froid), makis maison, assortiment de fromages, assortiment de charcuterie, 1 plat chaud poisson et 1 viande avec accompagnements (légumes/féculent), assortiment de desserts. La formule inclus également tous les softs (eaux, coca, jus de pomme, limonade, grenadine) et les cafés/thés.

Cette formule est au fil du temps devenue notre spécialité et comprends de nombreux avantages : il y a du choix (tout le monde trouve son bonheur), les gens mangent à leur faim (petites faims et grosses faims !), c'est plus vivant et convivial qu'un repas classique ou tout le monde reste à table (les gens se croisent, se retrouvent autour du buffet). Pas de surcoût de serveur par rapport à un repas à l'assiette.

Prix de la formule pour les enfants:

0-5 ans : GRATUIT

6-12 ans : 14€

FORMULE BRUNCH + ZAKOUSKIS à 37€/pers

La formule brunch implique que la longue table du rez-de-chaussée soit placée au centre de la salle pendant la durée du brunch. Si vous souhaitez partager un apéritif et profiter de l'espace bar avant la mise en place du brunch, nous pouvons faire de la place au rez et vous proposer la formule avec 4 zakouskis de votre choix pour un prix de 37€ TTC.

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



MENUS ENFANTS

Par «enfants», nous entendons les enfants de - **de 12 ans**. Au-delà de cet âge nous comptons des portions adultes.

Dans le cadre d'un évènement, nous pouvons toujours préparer une demi-portion du menu choisi. Celui-ci sera alors facturé à moitié prix. Nous proposons aussi les «classiques» en portion enfants, le tout fait maison :

PLATS à 8€:

- conchiglioni farcis à la bolognaise
- nuggets de poulet, crudités, wedges
- fish-and-chips (poisson pané à la panko, wedges et crudités)
- vol-au-vent
- hot-dog, oignon rings et crudités
- jambon grillé, légumes de saison, purée
- croquette de fromage, salade composée

DESSERTS à 3€:

- mousse au chocolat noir
- tiramisu framboise
- salade de fruits
- profiteroles vanille (4 pièces)

ET AUSSI....

Disponible toute l'année, à la demande, terrine de foie gras et pain d'épices maison, garnitures fruitées.

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien