



ZAKOUSKIS FROIDS

- Assortiment de makis (2 pièces/pers)

- Panna cotta de parmesan au coulis de tomate (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 et crème de balsamique (V)
- **Tartare de saumon, pomme et sésame noir (dans sa tartelette pâte brisée) (V)**
- **Tartare de bœuf à ma façon (huile fumée, sel, poivre, sauce worcester) (dans sa tartelette pâte brisée)**
- Assortiment de dip maison (à partir de 15 personnes) + toasts (V), 2 saveurs à choisir :
 - caviar d'aubergines
 - houmous de pois chiche
 - poivron rouge et ciboulette
 - tapenade d'olive noire
- Gaspacho de tomates (en saison) (V)
- Soupe froide de concombre et roquette (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)**
- **Ceviche de poisson, agrumes et coriandre (poisson du jour) (V)**
- Tortilla de pommes de terre / chorizo (ou poivron en formule végété)
- **Sandwich foie gras de canard / pain d'épices (en fonction de la disponibilité)**
- Gaufre de saumon fumé (V)

TARIF:

1 EUR/zakouski « classiques »

1,25 EUR/zakouskis « bling-bling » **(en gras)**

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



ZAKOUSKIS CHAUDS

- Frites de patate douce, mayonnaise pimentée (V)
- Bonbon de poisson lardé au 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 épicée (V)
- Samoussa de boudin noir local
- Samoussa de poulet épicé
- Samoussa de thon (V)
- Conchiglioni jambon/béchamel
- Conchiglioni bolognaise
- Mini pizza (garniture aléatoire)
- Nuggets de poulet maison et sauce tartare
- Feuilleté de cuisses de grenouilles
- Mini vol-au-vent de volaille
- Mini boulettes à l'indienne
- Mini boulettes à la liégeoise
- Noix de Saint-Jacques poêlée, coulis de poivron, croustillant de tortilla (V)

(à partir de 20 personnes)

TARIF:

1 EUR/zakouski « classiques »

1,25 EUR/zakouskis « bling-bling » **(en gras)**

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



PLATS UNIQUES

Paëlla (poulet, fruits de mer, moules en saison, chorizo, calamars)	15€
Lasagne de poulet à l'estragon	12€
Parmigiane	12€
Burger party : 2 burger/personne (100g / pur boeuf): pain burger, cheddar, bacon, confit d'oignon, garnitures : salade/tomates/concombre, sauces	15€
Floriflette (tartiflette au fromage d'Orval), salade et charcuterie	13€
Vol-au-vent Gaumais : (poulet, saucisson Gaumais, sauce au fromage d'Orval), salade et pommes grenailles	14€
Couscous royal (merguez, pillons de poulet et agneau)	16€
Curry rouge de scampis et lait de coco (riz basmati et légumes wok)	14€
Chili con carne de bœuf, riz, wrap/guacamole maison et crudités	13€
Jambon grillé sauce moutarde, wedges et salade mixte	13€
Cuisse de poulet à la basquaise, pommes grenaille, légumes du sud	13€
Choucroute garnie (3 viandes, purée) <i>(en saison)</i>	14€
L'incontournable Touffaye :	
Lard frais, saucisse fumée (2 pièces/personne), salade frisée	14€
Saumon Bellevue sur plateau, sauce cocktail (au poids) <i>(à partir de 10 personnes)</i>	45€/kg

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BUFFETS DIVERS

BUFFET DE PAINS GARNIS MAISON à 10€/pers :

Assortiments de pains (assortiment de pains et wraps, garnitures maison, pièces individuelles, en tout **3 pièces/personne**):

- Saumon fumé, fromage frais et crudités
- Jambon fumé, roquette, parmesan
- Brie, noix, raisin
- Poulet, crudités, mayonnaise
- Américain maison
- 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 15€/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 **saucés**, nous proposons de choisir 3 sauces parmi les suivantes :

(en-dessous de 15 personnes, 2 sauces au choix)

- bolognaise
- carbonara classique
- carbonara de saumon fumé, fines herbes et échalotes **(V)**
- pesto maison **(V)**
- arabiatta (sauce tomate maison épicée et lardons)
- fruits de mer/crème ail/persil **(V)**
- scampis/crème 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 :

(min 15 personnes, on adapte pour de plus petits groupes)

- **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)**

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 lardons et oignons

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien

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



BUFFET FROID à 26€/pers :

(min 15 personnes, on adapte pour de plus petits groupes)

- **Viande/Poisson:**

Assortiment de maki

Assortiment de charcuterie

Salade de Poulet cajun et mini pains

Rillettes de truite fumée et toast (V)

Tomates farcies aux crevettes (V)

Wrap de saumon fumé (V)

Pain de viande

- **Salades/accompagnements:**

Assortiment de dip et ses croutons (houmous, caviar d'aubergine et guacamole) (V)

Coleslaw (V)

Salade de pâtes à l'italienne (légumes grillés/sauce tomate) (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)

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BUFFET FROID à 33€/pers :

(min 15 personnes, on adapte pour de plus petits groupes)

- **Viande/Poisson:**

Assortiment de makis

Assortiment de charcuteries

Mini pain au pastrami

Buchette pâté Gaumais

Verrine de poisson aux agrumes **(V)**

Gambas XL pimentées **(V)**

Tomates farcies aux crevettes **(V)**

Wrap de truite fumée **(V)**

- **Salades/accompagnements :**

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 **(V)**



BUFFET A L'ITALIENNE à 33€/pers :

(min 15 personnes, on adapte pour de plus petits groupes)

- **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)

Pâtes 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 et basilic (V)

Tarte fine aux légumes du soleil (V)

Tartare de tomates (V)



MIXED GRILL à 25€/pers:

(min 15 personnes, on adapte pour de plus petits groupes)

3 Viandes ou poissons à choisir (servi chaud):

Jambon grillé / sauce moutarde

Saucisse (*au choix* : campagne, Mettwurst, thuringer, au fromage, Merguez)

Pilons de poulet

Brochette de dinde paprika et poivron

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 lard et oignons

Haricots verts, parmesan et tomates confites

Carottes râpées

Salade de betteraves & noisettes

Salade de concombres, crème et ciboulette

Salade de courgettes grillées

Coleslow

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

Salade de choux rouge aux pommes



BUFFET TOUR DU MONDE

(min 15 personnes, on adapte pour de plus petits groupes)

2 choix: 24€/pers

3 choix: 28€/pers

- Chili con carne de bœuf, riz, wrap/guacamole maison et crudités
- Poulet à l'indienne, riz, naans, raïta
- Joutes de porc à la bière + pommes grenailles
- Wok de poulet, lait de coco/curry rouge, légumes, riz
- Nouilles sautées légumes/scampis
- Tajine d'agneau et pommes de terre
- Paëlla
- Rougail de saucisse au piment, riz (*plat créole*)
- Couscous
- Carbonade à la flamande + pommes grenailles
- Civet de gibier + pommes grenailles (*en saison*)

BUFFET FROMAGE :

En dessert/fin de repas : 10€/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 : 18€/pers

- Assortiment de fromages et charcuteries
- Salade de saison
- Assortiment de pains
- Assortiment de confitures/chutney
- Antipastis (légumes grillés)

BUFFET DESSERT:

- mousse au chocolat (blanc OU noir)
- crémeux chocolat
- salade de fruits de saison maison
- crème brûlée vanille
- crumble de fruit de saison
- profiterole vanille OU café
- 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
- panna cotta aux fruits rouges
- petits beurrés au café version grand-mère

TARIF:

3 pièces/personne: **7€**

4 pièces/personne: **9€**

LES PRIX S'ENTENDENT TTC

(V) = végétarien



BRUNCH

FORMULE BRUNCH à 40€/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 de 5 à 6 mises en bouches diverses et variées sous forme de tapas de saison (chaud/froid), un assortiment de makis maison, un assortiment de fromages, un assortiment de charcuteries, un plat chaud poisson et un plat de viande avec accompagnements (légumes/féculent) ainsi qu'un assortiment de desserts.

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 : 15€

FORMULE BRUNCH + ZAKOUSKIS à 45€/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 5 zakouskis de votre choix pour un prix de 45€ TTC.



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 10€:

- Cannelloni farcis à la viande et sauce tomate
- nuggets de poulet, crudités, wedges
- fish-and-chips (poisson pané à la panko, wedges et crudités)
- vol-au-vent et riz ou purée
- hot-dog, oignon rings et crudités
- jambon grillé, légumes de saison, purée
- croquettes de fromage maison, salade composée

DESSERTS à 5€ :

- Mousse au chocolat noir
- Tiramisu framboise
- Salade de fruits
- Profiterole vanille

ET AUSSI....

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