

Zakouskis

Mini Boulette – A la Liégeoise –
Porc & Bœuf Qualité Ardennes / Sirop de Liège / Oignons

Crevette Nobashi
Brick / Avocat / Sauce Cocktail

Hareng Mariné – façon Rollmops –
Oignons / Pommes / Caviar de Hareng – Avruga –

Jambon Cuit Persillé
Porc Fermier – PQA – / Pickles de Légumes / Moutarde Tierenteyn

Buffet Entrées Froides

Saumon Label Rouge – Mariné aux Quatre Epices –
Moutarde Douce / Baies Roses / Daikon

Huitres Creuses N :3 –Normandie-
Citron / Pain Bis / Vinaigrette A la Flamande

Carpaccio Bœuf – Dry Adge –
Parmesan – 24 mois – / Huile d'Olive / Salade d'Herbettes

Buffet Entrées Chaudes

Foie Gras de Canard Poêlé au Sirop de Liège
Pain d'Epices / Chutney Chicons / Pommes Granny Smith

Noix de Saint Jacques – à la Plancha –
Mousseline à la Truffe / Poireaux

Buffet Plats Chauds

Poissons de la Mer du Nord – Façon Ostendaise –
Moules / Crevettes Grises / Petits Légumes

Filet de Boeuf – Façon Wellington –
Mousse de Céleri / Carottes Fannes / Pdt Bouchon

Fromage

Le Brie – A la Truffe –
Salade / Pain / Beurre

Dessert

La Boule de Surprise
Vanille / Framboise / Meringue

BOISSONS INCLUSES DANS LE FORFAIT (avec softs au choix & café)

Apéritif

Champagne Geoffroy 1° Cru Brut – Expression –

Buffet

2015 Bergerac – Conti – Château Tour des Gendres **BIO**

2016 Cahors - Extra Libre – Château Le Cèdre **BIO**

Dessert

Champagne Geoffroy 1° Cru Brut – Expression –

145 EUROS PAR PERSONNE

Soirée Open Bar

Bières,

Vedett Blonde

Vedett Blanche

Duvel

Soft,

Bishop's Gin

Whisky J&B

Bourbon Bulitt

Vodka Absoluut

Havana Club Trois An Brun

Havana Club Trois An Blanc

Soft,

Indian Tonic Fever Tree

Ginger beer Fever Tree

Pepsi Max

Pepsi

Jus d'Orange

Jus de Pomme

Red Bull

Cocktails,

Mosco Mule

Gin Tonic

Cuba Libre

Mojito

Suppléments : Digestifs & Alcool Premium & Champagnes (50% Normal)