

Chef à domicile

Propositions printemps/été - Voorstellen lente/zomer 2025

Petit déjeuner à 18 €/pers.

- Baguette « tradition », pistolets, beurre
- Croissants, pains au chocolat
- Confitures artisanales
- Assortiment de fromages fermiers
- Jambon « Délice de la Sûre », saucisson gaumais
- Yaourt et fruits frais
- Omelette et bacon grillé
- Jus de fruits (orange, pomme/rhubarbe)
- Café, thé, chocolat chaud

Ontbijt à 18 €/pers.

- *Stokbrood « rustiek », pistolets, boter*
- *Croissants en chocoladebroodjes*
- *Huisgemaakte confituur*
- *Assortiment hoevekazen*
- *Ham van de regio « Délice de la Sûre », saucisson gaumais*
- *Yoghurt en vers fruit*
- *Omelette met gegrilde bacon*
- *Fruitsappen (sinaasappel, appel/rabarber)*
- *Koffie, thee, warme choco*

Ce prix (HTVA 12%) comprend l'installation et le service du buffet, vaisselle et rangement
Deze prijs (BTW 12% niet inbegr.) is de installatie van het buffet, dienst en cleaning up

Menu à 35,00 €

- Rillettes de truite fumée, fenouil aigre-doux et blinis au raifort
- Filet pur de porc mariné aux épices, sauce à la moutarde de Meaux, poêlée de pommes de terre grenailles, haricots verts et lardons
- Salade d'agrumes et sorbet au citron vert

- *Rillettes van gerookte forel met zoet zure venkel en mierikswortelflensje*
- *Varkenshaas gemarineerd met zachte specerijen, « Meaux » mosterdsaus, Krielaardappeltjes gebakken met groene bonen en spekjes*
- *Citrusvruchten en limoensorbet*

Menu à 39,00 €

- Chiffonnade de jambon « Délice de la Sûre », melon de cavaillon au porto
- Filets de rouget en jus de bouillabaisse
- Trio de verrines gourmandes

- *Dunne schijffjes ham « Délice de la Sûre », meloen met porto*
- *Roodbaarsfilet in Bouillabaisse-jus*
- *Drie lekkere dessertglaasjes*

Menu à 40,00 €

- Vitello tonnato et salade croquante
- Filet de truite de la Pêcherie d'Hatrival aux amandes grillées, tomates à la Provençale et pomme de terre macaire
- Café glacé à la crème de mascarpone, parfumé à l'amaretto

- *Vitello tonnato en seizoenslaatje*
- *Forellenfilet van de regio met gegrilde amandelen, Provençaalse tomaten en gevulde aardappel met kruidenkaas*
- *IJskoffie met amaretto en mascarponeroom*

Menu à 42,00 €

- Mousse d'asperges au saumon fumé
- Tagliata de boeuf, roquette, copeaux de parmesan et sauce balsamique, pommes de terre sautées
- Tarte au citron et fraises façon tiramisu

- *Aspergebavarois met gerookte zalm*
- *Runds »tagliata » : gegrilde entrecôte geserveerd met parmezaan, rucola en balsamicasaus, gebakken aardappeltjes*
- *Limoen-tiramisutaart met aardbeien*

Menu à 43,00 €

- Cassolette de scampis au chorizo et tomates cerises
- Suprême de coucou de Malines aux asperges, mousseline de pommes de terre au cresson
- Moelleux au chocolat et crème anglaise

- *Stoofpotje met scampis, chorizo en kerstomaten*
- *Mechelse koekoek met witte aspgergen, puree met verse tuinkers*
- *Zachte chocoladetaart met vanillesaus*

Menu à 45,00 €

- Pétales de Saint-Jacques et de saumon marinées au basilic et citron vert
- Magret de canard mariné et sauce à l'orange et épices douces, ratatouille méridionale, grenailles rôties
- Pavlova aux fruits rouges

- *Blaadjes zalm en Sint-Jacobsschelpen gemarineerd met basilicum en lime*
- *Eendenborstfilet met sinaasappelsaus en zachte kruiden, ratatouille en gebakken krieltjes*
- *Pavlova met rode vruchten*

Buffet de pâtes / Pastabuffet

à 17 €/pers. (min. 12 pers.)

Penne aux trois différentes sauces (à choisir) / *Penne en drie sausen uit te kiezen uit volgende lijst*

- Bolognaise
- Carbonara
- Scampis, pesto
- Forestière : champignons, lardons / *champignons, spekjes*
- Jambon, fromages / *Kaas en ham*
- Dés de poulet en sauce crémeuse tomate aux petits pois et jambon cru
- / *Kip, getomateerde roomsaus met erwijes en gedroogde ham*
- Sauce tomate aux légumes du soleil et olives / *Provensaals*
- Quatre fromages / *Vier kazen*
- Scampis en zarzuela : sauce tomate vin blanc, cognac et piment d'espelette / *scampi met tomaten, espelette pimenten, witte wijn en cognac*
- Putanesca : tomates, olives, anchois, câpres, ail et piment / *tomaten, olijven, anjovis, tonijn, kapers*

Petit buffet d'accompagnements : fromage râpé, parmesan, tabasco, ketchup, persil
Bijhorend klein buffet : geraspte kaas, parmesaan, harissa, peterselie, ketchup

**Ces prix (HTVA 12%) comprennent la mise sur assiette, le service et le rangement après repas
Deze prijzen (BTW 12% niet inbegr.) zijn inclusief het opwarmen ter plaatse, de bediening en de cleaning up inbegrepen**

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions et/ou autres propositions (0474 260 801)

Aarzel niet contact met ons op te nemen voor elke vraag en/of andere voorstel (0474 260 801)