

Cocktail Dînatoire

Formule à 40 € /personne

Bar ouvert à vins

2 Vins d'apéritifs - 2 Vins blancs -

2 Vins rouges

Les dégustations froides :

rouleau de carpaccio de bœuf,
jambon Ganda & gelée de mangue

Mini jambon /asperges

Filet de rouget sur mousse de brocoli

Bavarois de cabillaud & tomates confites

carpaccio de St-Jacques

Les dégustations chaudes :

(*préparé en salle devant le client)

*escargots & champignons au persil

mini quiches fromagères

mini Pizza

cappuccinos de céleri & crevettes

*scampis à l'ail et roquette

*waterzooi de Poisson

Les réductions sucrées :

Pana cotta aux fruits rouges,

Mousse au pralin, flan au caramel

Crêpes à l'orange,

Feuilleté aux pommes

Formule à 30 € / personne

Flûtes de mousseux servies à discrétion

Jupiler ou softs servies à discrétion

Dégustation des trappistes de Chimay

froid :

Tartines au fromage de Chimay

Toast de pâté de Chimay

Planche des authentiques salaison
de Chimay

Toast de truite fumée

Chaud :

Tartes au maroilles

Quiches assorties

Poulet à la Beaumontoise

Sucré :

Réduction de mousse au chocolat
glace

Crêpes aux macarons de Beaumont
choux à la crème

Gâteau à la confiture