

Menu ENJOY – 39 EUROS (excluding drinks) (34,83 € htva)

AMUSE-BOUCHES

Entrée –Voorgerecht - Starters

Croquette aux crevettes grises

North Sea shrimps croquette

Grijze garnalenkroket

Ou /Or /Of

Panna cotta de chou-fleur au colis de poivrons doux

Cauliflower panna cotta with sweet peppers sauce

Panna cotta van bloemkool met rode paprika coulis

Plat

Curry d'agneau à l'indienne, riz basmati

Indian Lamb curry, basmati rice

Indiase lamscurry, basmatirijst

Ou /Or /Of

Bœuf Bourguignon « Tradition »

Traditional beef Burgundy

Traditioneel Bourgondischestoofvlees

Dessert

Ile flottante au caramel et amandes grillées

Caramel floating island and grilled almonds

Vloltend met karamel en geroosterde amandelen

Ou /Or /Of

Riz au lait de coco vanillé et salade de mangue au citron vert

Rice pudding with vanilla, coconut milk and mango salad with lime

Rijst met kokosmelk en vanille, mangosalade met groen citroen

« Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition »

IMPORTANT

- L'entièreté du groupe doit choisir dans le même type de menu

- Merci de communiquer trois jours à l'avance les choix de plats des participants dans un fichier Excel ou autre

Menu PARK SIDE – 45 EUROS (excluding drinks) (40,20 € htva)

Mise en bouche du chef

Entrée – Voorgerecht- Starter

Saumon d’Ecosse Label Rouge fumé au bois d’être et baies de genévriers

Label Rouge Scottish salmon smoked over beech wood and juniper berries

Schotse zalm “rode label” op beukenhout gerookt met jeneverbessen

Ou /Or /Of

Soupe italienne aux boulettes de dindonneaux

Italian soup with turkey meatballs

Italiaanse soep met vleesballetjes van kalkoen

Plat

Waterzoi de poissons de la mer du nord au cerfeuil

Waterzoi with fish from the North Sea with chervil

Waterzoi van Noordzeevissen met kervel

Ou /Or /Of

Coucou de malines « comme un coq au vin », coquillettes au beurre de foie gras

Cuckoo from Malines "like a rooster with wine", pasta shells with foie gras butter

Koekoek uit Mechelen "Mechelse hoeboek", pasta met ganzelieverboter

Dessert

Parfait glacé à l’eau-de-vie de framboise

Iced "parfait" with Raspberry Brandy

Bevroren parfait met frambozenliqueur

Ou /Or /Of

Profiterole glacé à la vanille

Iced profiterole vanilla

Profiterole met vanille ijs

« Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition »

IMPORTANT

- L'entièreté du groupe doit choisir dans le même type de menu

- Merci de communiquer trois jours à l'avance les choix de plats des participants dans un fichier Excel ou autre

Menu CELEBRATION – 55 EUROS (excluded drinks)(49,10 € htva)

AMUSE BOUCHES

Mise en bouche du chef

Entrée – voorgerecht – starter

Bouillon de légumes aux ravioles cèpes et foie gras

Vegetable broth with ravioli ceps and foie gras

Groentenbouillon bouillon met ravioli eekhoortjesbrood en ganzenlever

Ou /Or /Of

Cocktail de crevettes roses à l'avocat et pamplemousses de Floride

Pink shrimp cocktail with avocado and grapefruit Florida

Roze garnalen cocktail met avocado en pompelmoes

Plat

Sole de la mer du nord grillée, sauce dijonnaise, pommes nature

Sole from the North Sea, dijonnaise sauce, potatoes nature

Gegriellde zeetong, dijonnaise sausen nature aardappelen

Ou /Or /Of

Carré d'agneau rôti moutardé et persillé, gratin dauphinois

Rack of lamb roasted with mustard and parsley, Gratin Dauphinois

Lamsbroon geroosterd met mosterd en peterselie, Gratin Dauphinois

Dessert

Millefeuilles croustillant à la vanille

Vanilla crousty "Millefeuilles"

Vanille Millefeuilles

Ou /Or /Of

Croute sablée poires et aux amandes

Sweet tart with almonds and peers

Croute sablée peren / amandelen

« Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition »

IMPORTANT

- L'entièreté du groupe doit choisir dans le même type de menu

- **Merci de communiquer trois jours à l'avance les choix de plats des participants dans un fichier Excel ou autre**