

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

AMUSE BOUCHES

Entrée – Voorgerecht - Starters

Brouillade au saumon fumé en « Millefeuille »

Scrambled eggs with diced smoked salmon in "Millefeuille"

Roerei met gerookte zalm in "Millefeuille"

Ou/Or/Of

Fondu au fromage BIO « Vieux Liège » mesclun d'herbes fraîches et tomates semi-séchées

Cheese croquettes "Vieux Liège", mixed fresh herbs and half dried tomatoes

Kaaskroketten van " Vieux Liège", gemengde kruidensla en halfgedroogde tomaten

Plat

Brandade de cabillaud « Florentine » à l'œuf poché

Brandade of cod fish "Florentine" with poached egg

Brandade van kabeljauw op Florentijnse wijze, gepocheerd ei en Mousseline saus

Ou/Or/Of

Risotto « printanier » aux boulettes de veau

"Spring" risotto with veal balls

Risotto "lente" met het kalfsvlees gehaktballen

Dessert

Mousse aux fruits de la passion

Mousse with passion fruit

Mousse met passievruchten

Ou/Or/Of

Ile flottante au caramel et amandes grillées

Caramel floating island and grilled almonds

Drijvend eiland met karamel en geroosterde amandelen

IMPORTANT

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

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

Menu *PARKSIDE* – 45 EUROS (excluding drinks) (40,20 € htva)

Mise en bouche du chef

Entrée – Voorgerecht- Starter

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé au bois d'hêtre et baies de genévriers

Scottish salmon 'Red Label' smoked with beech wood and juniper berries

Schotse zalm « Wester Ross » op beukenhout gerookt

Ou/Or/Of

Salade de légumes du soleil grillés à la Mozzarella

Grilled vegetables salad with Mozzarella

Geroosterde groenten salade en Mozzarella

Plat

Filet de lieu jaune grillé, beurre blanc et chlorophylle de cresson, pommes persillées

Roasted pollock filet, white butter and watercress chlorophyll, parsley potatoes

Gegrilde koolvis, witte boter en tuinkers chlorofyl, peterselie aardappelen

Ou/Or/Of

**Paleron de bœuf braisé fondant à la mode des brasseurs et « stœmp » aux oignons
caramélisés**

Braised beef tenderloin steamed in the style of brewers and "stœmp" with caramelized onions

Gestoofd rundvlees op Brouwerswijze Stoemp met gekarameliseerde uien

Dessert

Choux garnis à la crème au praliné de noisettes

Cream puffs with hazelnut praline cream

Choux gevuld met hazelnoot praliné

Ou/Or/Of

Gaufre de Bruxelles, crème chantilly et confiture de framboises

Brussels waffle, whipped cream and raspberry jam

Brusselse wafel, slagroom en frambozenjam

IMPORTANT

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

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

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

AMUSE BOUCHES

Mise en bouche du chef

Entrée – voorgerecht – starter

Tomate aux crevettes grises à la façon du chef (une pièce)

Tomato with gray shrimp in the manner of the chef (one piece)

Tomaat met grijze garnalen op de wijze van de chef (een stuk)

Ou/Or/Of

Panacotta d'asperges vertes au jambon de Parme

"Pannacotta" of green asparagus with Parma ham

Panna Cotta groene asperges met parmaham

Plat

Solettes grillées sauce vierge, pommes persillées

Soles, virgin sauce, potatoes with parsley

Zeetongetjes in saus "vierge", gepersillerde aardappelen

Ou/Or/Of

**Contrefilet de bœuf d'Irlande rôti, beurre marchand de vin et purée de pommes de terre
aux herbes fraîches**

Irish roast beef steak, wine merchant butter and mashed potatoes with fresh herbs

Iers Rundvlees gebraden, boter « wijnhandelaar » en aardappelpuree met verse kruiden

Dessert

Meringue « Pavlova » caramélisée aux fruits exotiques

Meringue «Pavlova» caramelized with exotic fruits

Meringue "Pavlova" gekarameliseerde exotische vruchten

Ou/Or/Of

Riz au lait et marinade d'agrumes

Rice pudding with citrus marinade

Rijstpap en citrus marinade

IMPORTANT

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

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