

Amuses chauds

- 15 bouchées chaude € 17,90
- 24 bouchées chaude € 26,00
- Six « sneukelaars » € 3,50
- Six ailes de poulet frit € 4,40
- Bicky wrap € 5,99
- Quatre Bruschetta's (tomate/poivron) € 5,60
- Huit petit côtes laquées € 8,20
- Camembert avec miel € 4,85
- Tapasbox chaud 4 à 6 pers. € 31,00
(Ailes de poulet frit, mini boulettes, saucisse grillée avec et sans fromage, boudin blanc, petit côtes laquées, sauce dip)



Amuses froids

- Carpaccio € 2,40/st.
- Vitello tonnato € 2,40/st.
- Tartare de saumon à la pomme verte € 2,90/st.
- Serrano, melon, burrata € 2,90/st.
- Wrap au jambon serrano € 4,80/st.
- Wrap au saumon € 6,50/st.
- Planche du boucher 4 à 6 pers. € 31,00/st.
(Cabanosy, frankfurter, salami maison, pâté, tête pressée, saucisses sèches, jambon fumé, rilette,...)
- Tapasbox froid 4 à 6 pers. € 36,00
(Pastrami, noix d'ardenne, frankfurter, féline, saucisse chorizo, saucisse grillée, cubes de fromage, manchego, wrap de pesto rouge, jambon de ganda et parmesan, heks'nkaas, pesto vert, préparé royal, salade de saumon + toasts)



Entrées chaudes

- Cassolette de poissons "maison" € 9,20/p.
- Scampi's (6) au curry avec fettuccini € 9,90/p.
- Saumon à la béarnaise € 10,80/p.
- Cassolette du pêcheur (dos de lingue, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec julienne de légumes à la ciboulette € 12,90/p.
- Casserole de poisson gratiné (cabillaud, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec poireau et crevettes en sauce au vin blanc € 13,60/p.
- Cabillaud en sauce au vin blanc avec poireau € 14,30/p.
- Croquettes de crevettes (par 4 pièces) € 14,70
- Croquettes au fromage (par 4 pièces) € 8,20

Soupe

- Carotte & céleri-rave € 3,20/l
- Butternut & potiron € 3,30/l
- Asperges € 3,40/l
- Chicon & poireau € 3,40/l
- Courgettes & persil plat € 3,60/l
- Patate douce & carotte € 3,60/l
- Tomate avec des boulettes € 3,80/l

Entrées froides

- Carpaccio de boeuf € 9,40/p.
- Vitello Tonnato € 9,40/p.
- Salade burrata & jambon italien € 13,60/p.
- Assiette nordique € 14,20/p.

Plats principaux viande

- Vol au vent € 6,10/p.
- Ragoût de dinde € 7,10/p.
- Orloff "maison" € 8,20/p.
- Filet de dinde sauce au poivre rose € 8,50/p.
- Jambon à l'os sauce moutarde ou champignons € 8,50/p.
- Filet de dinde farci sauce aux champignons € 8,50/p.
- Casselrib sauce moutarde ou poivre vert € 8,50/p.
- Filet de dinde façon du chef avec sauce au fond brun € 8,50/p.
- Filet de poulet mariné sauce au poivre rose € 8,90/p.
- Tournedos de poulet sauce à l'estragon € 8,90/p.
- Cuisse de poulet farci sauce à la crème € 9,80/p.
- Filet de dinde sauce aux pleurotes € 9,80/p.
- Blanquette de dinde avec omer € 9,80/p.
- Coq au vin (desossé) € 9,80/p.
- Filet de porc mariné "pepperoni" sauce à la crème **DELICIEUX** € 10,20/p.
- Orloff de dinde sauce aux champignons **NOUVEAU** € 10,20/p.
- Magret de canard à la sauce grand veneur € 13,90/p.
- Cuisse de pintade désossé et farci à la sauce "fine champagne" € 14,90/p.
- Filet de pintade à la sauce porto et échalotte € 14,90/p.
- Ragoût de chevreuil € 14,90/p.
- Filet de biche sauce forestière € 19,80/p.

Plats principaux poisson

- Cassolette de poissons "maison" € 14,40/p.
- Cassolette du pêcheur (dos de lingue, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec julienne de légumes à la ciboulette € 15,90/p.
- Casserole de poisson gratiné (cabillaud, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec poireau et crevettes en sauce au vin blanc € 18,40/p.

Gourmet

€ 11,90/p.

Gyros de poulet, mini cordon bleu, tournedos de veau, filet de poulet spécial, chipolata, mergueze, filet de dinde mariné, burger de poulet, steak au fromage et steak de boeuf

Fondue

€ 10,90/p.

Morceaux tendre de poulet, de dinde, de boeuf et de veau, petite chipolata, boulettes campagnardes au fromage, au haché de poulet et de porc

Teppanyaki

€ 15,20/p.

Steak mariné, steak de veau, côte d'agneau (nature), filet mignon, chipolata, jambon à l'os, burger american, steak de dinde, saucisse grillée et brochette de légumes de courgette, tomate et champignon

Sauces

€ 1,00/p.

Cocktail, mayonnaise et tartare frais

Légumes froids € 5,20/p.

Salade mélangée, tomate, concombre, carottes râpées, crudités et haricots verts

Légumes chauds € 5,20/p.

Endives braisées, haricots verts, carotte, tomate, pomme et champignons

Pommes de terre

- Croquettes € 0,29/st.
- Gratin dauphinois € 3,95/p.
- Frites fraîches € 1,20/p.
- Purée € 2,40/p.
- Pomme de terre au romarin € 3,60/p.
- Salade de pomme de terre € 2,90/p.
- Pommes de terre grenailles € 2,95/p.

Sauces

- Champignon € 11,80/l
- Grand veneur € 11,80/l
- Poivre rouge € 11,80/l
- Crème € 11,80/l
- Moutarde € 11,80/l
- Poivre vert € 11,80/l

Extra

- Salade de légumes medium € 4,98
- Salade (150gr) € 3,30
- Carottes râpées (220gr) € 1,80
- Acapulco (choufleur, broccoli...) (200gr) € 2,95/p.
- Salade de printemps (chou pointu, poivron...) (200gr) € 2,95/p.
- Salade de pâtes Caraïbes € 3,90/p.
- Salade de pommes de terre et salade de pâtes Caraïbes € 3,60/p.

Buffet breughel €18,20/p.

Paté, tête pressée, rilette, spiringue, jambon fumé, blanc de poulet, salami, saucisse sèches, "wervikse boerenworst", hachée spéciale, préparé, flandrien demi-vieux & fromage Notelaar

Avec légumes froids, fruits frais, cornichons, moutarde, pickels et oignons perlés

Buffet de fête € 21,20/p.

Tomates aux crevettes grises, saumon fumé, oeuf farci au crabe, asperge au jambon, jambon (ganda) au melon, casselrib, pilons de poulet, rosbif, blanc de poulet et salami

Tous nos buffets comprennent des sauces, des légumes froids, une salade de pâtes et aussi une salade de pommes de terre ou des frites

Buffet de luxe € 26,20/p.

Tomates aux crevettes grises, saumon fumé, saumon vapeur aux herbes, filet de maquereau, brochette scampi, verrine cocktail de poisson, oeuf farci au crabe, jambon à l'os, blanc de poulet, casselrib, jambon (ganda) au melon, salami de parme, rosbif

Tous nos buffets comprennent des sauces, des légumes froids, une salade de pâtes et aussi une salade de pommes de terre ou des frites

Petits pains surprise € 1,55st

Piccolos blancs et gris garni de saumon fumé, jambon, bacon, américain préparé, fromage, salade de crabe, salade de jambon et salade à la diable (soit à 5 à 7 par personne)

Plateau de fromages

- Plats principaux € 14,40/p.

Minimum sept types de fromages différents (300g/pers.) avec confiture, noix, raisins et beurre

- Dessert € 8,60/p.

Minimum cinq types de fromages différents (150g/pers.) avec confiture, noix, raisins et beurre

Conseils de réchauffement

- **BOUCHEES CHAUDE** : 15 min au four préchauffé sur 180 °c
- **BRUSCHETTA'S** : 12 min au four préchauffé sur 180 °c
- **SOUPES** : réchauffer sur le feu en remuant
- **ENTREES CHAUDES** : recouvrir de papier alu 20 min au four préchauffé sur 180 °c
- **PLATS PRINCIPAUX POISSON** : recouvrir de papier alu 25-30 min au four préchauffé sur 180 °c
- **PLATS PRINCIPAUX VIANDE** : recouvrir de papier alu 30-40 min au four préchauffé sur 180 °c
- **LEGUMES CHAUDS** : 20 min sur 180 °C (vous pouvez mettre les légumes avec la viande mais 15 min plus tard)
- **GRATIN** : 30 à 35 min sur 180 °C mais ne pas recouvrir
- **TAPASBOX CHAUD** : 15-20 min au four préchauffé sur 180 °c

Ne pas mettre les couvercles en plastiques des plats dans le four

!!!! Durant l'année merci de commander avant mercredi soir pour toutes commandes du week-end !!!!