

LES ECHOPPES

Cette formule originale vous permet de varier la présentation et la composition de vos réceptions :
différentes échoppes décorées proposent en effet une palette de mets typiques issus des contrées de votre choix.
Le prix est établi en fonction du nombre d'échoppes.

Echoppe italienne :

- Le jambon de parme ;
- Les antipasti de légumes divers marinés et confits à l'huile d'olive et épices ;
- La salsa de tomates et tranché de mozzarella à l'huile d'olive et pesto ;
- La salade de roquette, vinaigrette balsamique et copeaux de parmesan ;
- La pizza ;
- Le risotto au parmesan et champignons des bois ;
- Escalope de dinde panée, sauce arrabiatta.

TROIS SORTES DE PATES :

- Les penne à la crème de pesto rouge ;
- Les fagottinis au parme, sauce aux 4 fromages et tartufata ;
- Lasagne bolognaise et petits pois.

Echoppe grand nord :

- Le saumon entier cuit au court-bouillon de petits légumes et fumet de poisson ;
- Le saumon fumé à la sciure de chêne et de hêtre ;
- Les files de truite fumée au citron vert ;
- Le tartare de saumon, miel d'acacia et aneth ;
- Les petites blinis tièdes accompagnés d'une crème fleurette aigre ;
- Les tomates aux crevettes grises ;
- Les terrines du pêcheur aux différents parfums ;

**Votre contact à
La Ferme du Coq**
Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be

- Le duo de fritures : scampi frits, calamars ;
- Les gambas et scampi rôtis aux épices (à décortiquer) ;
- La salade de poulpes à l'ancienne.

Echoppe saveur autour du saumon :

- Les ravioles de saumon, sauce homardine (chaud) ;
- Fumé extra doux et ses garnitures ;
- En tartare d'écosse au miel et aneth ;
- Blinis, crème aigre et citron ;
- En terrine ;
- En belle-vue, cuit au court bouillon d'aromates ;
- En carpaccio au vinaigre de gingembre et oignon frit.

Echoppe tartares et carpaccios :

- Le tartare de bœuf et ses condiments ;
- Le carpaccio de bœuf à l'huile de basilic et parmesan ;
- Le tartare de thon rouge au gomasio (fleur de sel et sésame torréfié) ;
- Le tartare de Saint-Jacques canadienne à la coriandre et citron vert ;
- Le tartare de saumon au miel et aneth ;
- Le carpaccio de saumon d'Écosse au vinaigre de gingembre et poivre rose ;
- Le carpaccio de thon rouge, huile de pignons de pin et vinaigre de framboise aux oignons rouges.

Echoppe Asiatique

- Le wan tan ;
- L'émincé de bœuf aux oignons et soja ;
- Le poulet au lait coco et curry rouge, basilic thaï ;
- L'émincé de porc à l'aigre doux, ananas et poivron ;
- Le riz basmati ;
- Les nouilles et son mijoté de Scampis sauce tomatée au piment ;

**Votre contact à
La Ferme du Coq**
Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be

- Kroepoek.

Echoppe Breughel

- L'assortiment de charcuteries fines, jambons et terrines du pays ;
- La sélection de fromages belges ;
- Le choix de pains ;
- Le salad-Bar, sauces diverses et condiments ;
- Etc...

Echoppe Périgourdine

- La terrine de foie gras de canard faite maison « 100% Lobe » ;
- Le pâté d'oie en croûte « Richelieu » ;
- Confits, pain brioche ;
- L'émincé de magret de canard fumé ;
- La salade de gésiers confits ;
- La rilette d'oie ;
- Le parmentier de cuisse confite ;
- Le foie gras poêlé devant les invités et accompagné de sa petite sauce de saison.

Echoppe des confits

- Joue de porc ;
- Jambonnette de dinde ;
- Manchons de canard ;
- Gésiers de canard ;
- Foies et gésiers de volaille ;
- Le Tout accompagné d'un mesclun de salade, pommes de terre « grenaille » confites à l'huile d'olive, herbes de provence et fleur de sel.

Echoppe Espagnole

- La paella aux fruits de mer et volaille ;
- Le gaspacho andalou ;

**Votre contact à
La Ferme du Coq**
Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be

- Le chorizo ;
- Le jambon serrano « 18 mois » aux fruits frais ;
- Les anneaux de calamars marinés à l'huile ;
- Les anchois marinés à l'ail ;
- Le mix d'olives aux herbes sèches ;
- La tortilla de patatas.

Echoppe Berbères

- Le couscous aux 3 viandes, Semoule à l'Orientale (merguez, pilons de poulet, côtes d'agneau) ;
- La salade de fenouil au cumin et à l'orange ;
- La salade de Pois Chiches
- Les Kefta à la Coriandre ;
- Le taboulé aux fruits secs et menthe fraîche ;
- Harissa.

Echoppe Liégeoise

- La frisée aux lardons et croûtons au vinaigre de framboise ;
- Le jambon fumé aux fruits ;
- La terrine de campagne et son confit du moment ;
- Le boudin noir et blanc, compotée de pommes au sucre roux ;
- La salade liégeoise et son émincé de saucisse de campagne ;
- Les véritables boulets à la Liégeoise ;
- Le rôti de Lapin aux pruneaux ;
- La purée de Bintje gratinée.

Echoppe Grecque

- La moussaka d'agneau et aubergines à la tomate fraîche ;
- Les champignons à la grecque ;
- Les anneaux de calamars frits ;
- Les brochettes d'agneau snackées devant vous ;
- Les pâtes grecques, crème tomatée à l'ail et brunoise de légumes du soleil ;

**Votre contact à
La Ferme du Coq**
Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be

- La traditionnelle salade grecque (olive, feta, tomate et concombre)
- Le tamara ;
- Le tzaziki ;
- Feuille de vigne ;
- La salade de poivrons doux à l'ail confit et à la Feta.

Echoppe Tex Mex

- Chili con carné (viande hachée de bœuf cuite et épicée, haricots rouges, sauce tomate, oignons et poivrons rouges) ;
- Tacos, cheddar ;
- Spareribbs caramélisés au miel ;
- Guacamole ;
- Pillons de poulet marinés et rôtis ;
- Sauce Salsa ;
- Sauce au yaourt et herbes ;
- Crudités ;
- Tortillas chips.

Echoppe Porchetta

- Cochon entièrement désossé et saumuré, aromatisé d'épices italiennes et reфарçi de viande de filet.

Le tout accompagné d'un buffet de crudités et salades, pommes de terre en chemise, sauces froides, pain et beurre.

En supplément : gratin dauphinois, 2 légumes chauds, ratatouille, sauce archiduc ou poivre vert.

Remarque :

Si vous désirez organiser un second repas le soir (sous forme par exemple d'un buffet froid ou d'échoppes), une ristourne sera appliquée aux invités participant aux 2 repas.

**Votre contact à
La Ferme du Coq**
Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be