

## APERITIFS ET RECEPTION

### Les Apéritifs :

La bouteille de :

- Le Mousseux 'La Ferme du Coq'
- Le Kir – Kir Cardinal (vin rouge frappé)
- Le Château Haut Marin « vin moelleux »
- Le Crémant d'Alsace
- Le Champagne
- Softs

*On prévoit environ une demi-bouteille par personne pour une réception de 1h30 à 2h00.*

Possibilité d'émettre pour les boissons une formule forfaitaire prévue pour une réception d'une durée de 1h30 à 2h comprenant le service :

*Le Mousseux peut être servi avec ou sans crème de fruit rouge (cassis, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre,...)*

Le Mousseux, jus, softs  
Le Crémant d'Alsace, jus, softs  
Le Champagne, jus, softs

### Les Mises en bouche :

- Forfait classique : 4 zakouski froids et 3 zakouski chauds par personne
- Forfait dégustation : 2 zakouski froids, 2 zakouski chauds et 3 dégustations froides par personne

**Votre contact à  
La Ferme du Coq**  
Philippe Schlosser  
+32 497 41 17 67  
[fermeducoq@skynet.be](mailto:fermeducoq@skynet.be)

*Exemples de propositions servies :*

### **Zakouski froids**

Le mini pain céréale à la mousse de thon, le moelleux citron et aneth à la mousse de crabe, mini bagels au Fromage frais et Pesto rouge, mini boule de campagne au jambon cuit du pays, mini blinis aux fines herbes et petites grises, le chou emmenthal et caviar d'aubergines, le pic de salami et olive, la cuillère tomate et mini mozzarella, le toast de seigle au chèvre et sirop de liège, le canapé de saumon fumé, le mini sablé à la mousse de truite fumée, ...

### **Zakouski chauds**

L'aile de poulet marinée à la chinoise, le véritable croque-monsieur, le mini panzerotti à la ricotta, le camembert pané, le cromeski au risotto, tempura de scampi, le samosa, le feuilleté de saumon fumé, la roulade de lard aux pruneaux, la mini orangine, le chickencigar, ...

### **Dégustations froides**

La brochette de Coppa et Pecorino piquant, la roulade de tortillas au saumon fumé sur pic, la truffe de foie gras à la graine de pavot et confit, le rouget rôti au curcuma sur son lit de taboulé, le jambon de parme et melon, le cœur de palmier au jambon à l'os, le carpaccio de bœuf au condiment de balsamique, la salade de crevettes grises en cocktail, le magret de canard fumé et roquette, le roulé de saumon fumé et chèvre au miel,...

**Votre contact à  
La Ferme du Coq**  
Philippe Schlosser  
+32 497 41 17 67  
[fermeducoq@skynet.be](mailto:fermeducoq@skynet.be)

**Possibilité d'ajouter :**

**En supplément.**

- Le plateau 'Prestige' :

Les mini-rouleaux de printemps (légumes, volaille, scampi), les Dim-sun à la vapeur, les mini-Saté aux trois parfums, les beignets de scampi et légumes frais, etc...

- L'assortiment de crudités :

Carottes, bâtonnets de céleri blanc, bouquets de chou-fleur, oignons en branche, radis, mini-tomates, concombres, le tout accompagné de sauce cocktail et tartare.

- Le plateau de 'cuillères' :

Les scampis au Ricard et fenouil, les Saint-Jacques au chicon et safran, les queues d'écrevisses en sauce, les ris de veau aux morilles, etc...

- Les mini-potages :

Le gaspacho, la vichyssoise, la crème de cresson aux crevettes grises, le potage 'santé', la soupe de concombre au yaourt, le potage andalou, etc...

- Les mini-sorbets et mignardises :

(manière discrète de suggérer à vos invités la fin de la réception)

Les réductions de :

La mousse au chocolat, la crème brûlée, le bavarois, le chou, l'éclair, le javanais, le misérable, le kumbla, le citron meringué, le cygne, le tutti frutti, le merveilleux, le feuilleté aux pommes, le café glacé, le sorbet.

**Votre contact à  
La Ferme du Coq**

Philippe Schlosser

+32 497 41 17 67

[fermeducoq@skynet.be](mailto:fermeducoq@skynet.be)