

LES BARBECUES

Ceux-ci sont accompagnés :

- d'un assortiment de crudités et salades ;
- sauces froides ;
- pains et beurre ,
- pommes de terre en chemise ;
- 2 sauces chaudes (ratatouille, sauce archiduc ou poivre vert)
- 2 légumes chauds (haricots verts aux oignons rissolés, gratin de chou-fleur à l'emmental).

En supplément :

- Gratin dauphinois ou purée de charlotte gratinée au Chimay

MENU A

Brochette de porc
Brochette de bœuf
Merguez
Saucisse de campagne
Lard grillé
Pilon de poulet au paprika et miel

MENU B

Menu A +
Boudins blanc aux fines herbes
Spareribbs
Pavé de boeuf

MENU C

Menu A +
Jambon à l'os mariné aux herbes
Côtes d'agneau

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



SERVICE **TRAITEUR** - SALLE DE **RÉCEPTION**

MENU D

Menu A +

Entrecôte

Gambas ou scampi

**Votre contact à
La Ferme du Coq**

Philippe Schlosser

+32 497 41 17 67

fermeducoq@skynet.be