

LES FORMULES EN BUFFET FROID

Buffet 1 'Chemin de Campagne'

Composé de :

- L'assortiment de pâtés et terrines maison ;
- Le rôti de bœuf blanc-bleu-belge à la fleur de sel ;
- Le carré de porcelet au cumin cuit en basse température ;
- Les pilons de poulet marinés au curry et paprika ;
- Le jambon cuit braisé au naturel ;
- Le cobourg fumé ;
- Le pain de viande du chef aux aromates ;
- Le panaché de charcuteries et salaisons.

Buffet 2 'Terre et Mer'

Composé de :

- Le saumon cuit au court bouillon façon belle-vue ;
- Les filets de truite fumée artisanales ;
- La terrine du pêcheur suivant l'inspiration du moment ;
- Les tomates aux crevettes grises ;
- Les pêches au thon ;
- Le jambon séché d'Italie ;
- Le rôti de bœuf blanc-bleu-belge à la fleur de sel ;
- Le carré de porcelet au cumin cuit en basse température ;
- Le pâté du chef ;
- La terrine de lapereaux et basilic ;
- Le panaché de charcuteries et salaisons.

**Votre contact à
La Ferme du Coq**

Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67

fermeducoq@skynet.be

Buffet 3 'Tentation'

Composé de :

- L'émincé de tomates du pays et mozzarella ;
- Le carré de porcelet au cumin cuit en basse température ;
- Le cannelé de concombre au crabe et à l'orange ;
- La brochette de scampi aux fruits frais ;
- Le saumon fumé artisanal au bois de hêtre ;
- Les filets de rouget juste cuits à l'origan et huile d'olive extra vierge ;
- La rilette de porc ;
- La ballotine de lapin et pruneaux ;
- Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et pesto ;
- Le jambon de montagne « 8 mois d'affinage » ;
- La terrine du pêcheur suivant l'inspiration du moment ;
- Le panaché de charcuteries et salaisons.

Buffet 4 'Excellence'

Composé de :

- Le saumon cuit au court bouillon façon belle-vue ;
- L'alliance fumée (saumon et truite) ;
- Le carpaccio de poulpes à l'huile d'ail ;
- Le tartare de saumon frais au miel et aneth ;
- Les gambas rôties à la coriandre ;
- Le foie gras de canard français '100% Lobe' préparé dans la maison et son confit du moment ;
- Le magret de canard fumé aux épices ;
- La terrine de lapereau au basilic ;
- Les côtelettes d'agneau au romarin cuit en basse température ;
- La rilette d'oie.

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

Tous nos buffets sont accompagnés :

- De petits pains spéciaux et beurre, 3 sauces froides, vinaigrette.
- De 2 féculents tels que : taboulé aux saveurs orientales, pdt aux herbes, penne au pesto, etc...
- D'un assortiment de crudités et salades (3 sortes) tes que : concombres à l'aneth et féta, carottes à l'orange et aux noix, tomates aux échalotes et tartufata, céleri rémoulade, colslow, le mesclun de salades, choux rouge aux pommes et lardons, brocolis au maïs et radis, etc...

Ces buffets peuvent être combinés avec un des plats chauds suivants

- Le dos de saumon au poireau ;
- Le mijoté de poulet au curry et lait de coco ;
- Le mini pavé de bœuf grillé, sauce champignon ;
- Le mignon de porcelet au poivre vert ;
- Le matelot de poissons au safran ;
- La brochette d'agneau sur plancha (4 pièces par personne) ;
- Le tranché de magret de canard à l'orange.

Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre (purée, gratin, grenailles, etc...)

**Votre contact à
La Ferme du Coq**

Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67

fermeducoq@skynet.be