

## LE REPAS

La composition d'un menu.

### Les entrées froides :

- Le mariné de saumon frais au jus acidulé, jeunes pousses et queues d'écrevisses
- La tourelle de jambon séché d'Italie, tomate séchée et mozzarella de 'Buffalo', mesclun aux copeaux de parmesan et pesto vert
- Le balluchon de saumon fumé farci de sa mousse et coriandre, crème aigrette à la ciboule et huile de poivron rouge
- La truffe de foie gras aux graines de sésame torréfiées, compotée de rhubarbe et cannelle, mini brioche
- Le carpaccio de bœuf limousin et caramel de gingembre, roquette et citron confit
- Les scampi rôtis, rémoulade de céleri-rave, brochette de raviole au chèvre et tartufata, chips de vitelotte
- Le tartare de saumon frais à l'italienne (pignons de pin, parmesan, tomate confite), coulis de poivrons doux
- La tomate farcie à la mix touille de crevettes grises et huile d'ail, servi sur son gaspacho frais
- Le pressé de cochon de lait confit au vin moelleux, pépites de foie gras fumé, mesclun et herbettes à l'huile de noix
- Le filet de rouget façon 'Escavèche', au vin rosé et petits légumes, poireaux frits
- L'estocade de gambas rôti au saté de chine, tagliatelles fraîches au pistou et crème de balsamique
- L'antipasti de charcuteries fines italiennes et focaccia aux herbes
- Le concassé de thon au sésame torréfié et câpres, guacamole d'avocat à la sauce soja et wasabi
- Les croquants de langoustine et saladine d'haricots verts à l'huile de vanille, crème de curry vert

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

**Les potages :**

- Le consommé de bœuf, brunoise de légumes et tortellini
- Le crémeux de potimarron à l'émincé de joue de porc
- La fleurette de brocolis et crevettes roses
- La crème de courgette
- La soupe de chicon et petites grises (en saison)
- La bisque d'homard parfumé au cognac
- Le potage de chou-fleur et croûtons

**Les entrées chaudes :**

- Les noix de saint-jacques rôties à la fleur de sel, risotto de céleri boule et parmesan
- Le médaillon de sole farci à la mousse de saumon et coriandre, courgette, coulis de basilic
- La nage safranée de dos de cabillaud, mange tout et shitakee
- La brochette de lotte marinée, carpaccio de fenouil et tomates cerises
- Le risotto aux gambas et girolles à l'huile de crustacés
- Les scampi rôtis, légumes à l'orientale, sauce curry et lait de coco
- Les ravioles d'écrevisse et asperge à la crème de parmesan, jeunes pousses d'épinards et tomate séchée
- Le foie gras poêlé et lentilles vertes du Puy au perle de chocolat, jus corsé au porto
- Le feuilleté de ris de veau aux fruits secs, crème de champignon
- La caille grillée et pesto vert, beaume de chou-fleur et poivrade
- La ballotine de volaille fermier et petits légumes, crème d'estragon

**Les sorbets :**

- Citron
- Fraise
- Melon
- Framboise
- Violette
- Cerise
- Fruit de la passion

Autres parfums réalisables sur simple demande

Ajout d'alcool possible

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

**Les plats :**

- Le dos de daurade royale, purée de pommes de terre aux dés de courgette, légumes de saison
- Les filets de sole et saumon fumé, beurre blanc citronné, mini légumes de saison, pommes de terre vapeur
- Le dos de lotte et tartufata, fondue de poireaux et langoustine
- Le pavé de bœuf grillé, sauce aux courgettes ailée et crème, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive
- Le carré d'agneau rôti, jus corsé à l'ail confit, mijoté de carottes au gingembre
- Le véritable osso bucco, pappardelle fraîche et basilic frit
- La poitrine de volaille farci aux écrevisses, crème de tomate et son gratin de pommes de terre
- Le filet pur de veau juste cuit, crème de moutarde de meaux, brochette de grenailles
- L'émincé de magret de canard à l'orangette, aumônière de riz cantonais
- Les mignons de porc grillés, pomme macaire au chimay, sauce au poivre vert et estragon
- La cuisse de canard confite aux herbes fraîches, sauce échalote et vin rouge
- Le suprême de pintadeau façon grand-mère (champignons, lardons, grelots), tartelette de légumes du sud, gratin de pommes de terre à la tartufata
- Le filet pur de bœuf façon 'Rossini'

**Les fromages :**

- Le crottin de chavignol au miel, petite salade croquante et pignons de pin
- Le toast de brie chaud et poire à la cannelle
- La brick de Herve chaud, chutney de saison, salade rucola
- L'assortiment de fromages affinés
- Le buffet fromages et fruits frais

**Supplément pour pains spéciaux et fruits secs**

**Votre contact à  
La Ferme du Coq**

Philippe Schlosser  
+32 497 41 17 67

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

**Les desserts :**

- Le sablé breton et chibouste aux 2 citrons
- La crème brûlée à la vanille de madagascar
- Le bavarois citron et basilic, coulis de framboise
- Le nougat glacé au fruit confit et amande
- La mousse au chocolat et écorce d'orange
- Le crumble au pomme et amande
- La pièce montée
- Le quatuor de verrines sucrées (mousse au chocolat noir, blanc, tiramisu au spéculoos et panacotta à la violette)
- La soupe de fraises à la menthe et glace vanille (en saison)
- Buffet desserts (crêpes et ses accompagnements, mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat noir, crème brûlée, mini desserts, salade de fruits frais)

**Après le repas...**

- Café, thé, déca Servi à discrétion

- Mignardises :

La tartelette chibouste, le royal, la mousseline gandraux aux marrons glacés, le fraisier, le forêt noire, la feuillantine de noisette en masspain, la truffe au chocolat blanc et cacao, etc...

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

## LES MENUS ENFANTS

### Les Entrées :

- Le jambon braisé ;
- Les fondus au fromage ;
- La tomate aux crevettes ;
- La pêche au thon ;
- L'assiette de saumon fumé ;
- Le jambon de parme et son éventail de melon.

### Les Plats :

- L'escalope de veau ;
- Le filet de poulet et compote de pommes ;
- Le steak haché ;
- Le filet de saumon ;
- Le pavé de bœuf ;

Accompagnement : frites ou pâtes...

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