

Les formules en échoppes : En formule tout compris (minimum requis : 80 personnes)

Cette formule originale vous permet de varier la présentation et la composition de vos réceptions. En effet, différentes échoppes décorées proposent une palette de mets typiques issus des contrées de votre choix

Le prix est établi en fonction du nombre d'échoppes, ainsi pour le choix de 3 échoppes classiques le prix est 52 €/personne tout compris (pour 4h00 de service)

Accueil :

Apéritif Maison et son assortiment de zakouski chauds et froids

Repas :

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 (supplément de 6,00 € par personne)

- 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 ;

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

- 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 ;
- Fritto Misto (fritures de poissons mixtes) ;
- 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 (supplément de 10,00 € par personne)

- 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'Ecosse 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 ;
- Kroepoek.

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

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 (supplément de 10,00 €/ personne)

- 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 ;
- 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.

**Votre contact à
La Ferme du Coq**

Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be

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 ;
- 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 ;

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

- Spareribbs caramélisés au miel ;
- Guacamole ;
- Pignons 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.

Dessert (à déterminer) ou le Gâteau de Circonstance

Le Café

Formule comprenant la salle, le personnel, l'apéritif, les échoppes, le dessert, le café, l'eau à table et le vin blanc, et/ou rosé, vin rouge servis à discrétion jusqu'à la fin du repas

Supplément après 4h00 de service

- Personnel : 24 €/heure/serveur TVAC (1 serveur pour 20 personnes)
- Boissons : prix à la consommation

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