

CARTE SAISON AUTOMNE - HIVER

Nous vous proposons 4 formules :

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert = **52 euros/pers (pour 4h de service)**

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un potage + un plat + un dessert
= **57 euros/pers (pour 4h30 de service)**

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert
= **65 euros/pers (pour 5h de service)**

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un sorbet ou un potage + un plat + un dessert =
69 euros/pers (pour 5h30 de service)

Comprenant : la salle, le personnel, les eaux à table, les vins blanc et rouge sélectionnés en fonction de votre menu et servis à discrétion pendant le repas et le café.

Suppléments après le café :

Personnel : 24 €/heure/serveur (1 serveur pour 20 personnes)

Boissons après le café : prix à la consommation

Possibilité d'ajouter un buffet fromages et sa Corne

d'Abondance aux fruits frais 11 €/pers.

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

Les différents choix possibles :

Le choix du menu unique est à déterminer à l'avance.
Ce menu sera servi à l'ensemble des convives.

Possibilité de choisir **2 plats par catégorie** avec un supplément de 4 € par personne TVAC.

Les Entrées froides

- Le Foie Gras d'Oie à la Graine de Sésame Noire, Compotée de Coing, Mini Brioche (supplément 3€).
- Le Tartare de Saumon frais à l'italienne (pignons de pin, parmesan, tomate confite), coulis de poivrons doux.
- Le Carpaccio de Noix de St-Jacques à la Fleur de Sel de l'Himalaya, mariné au citron, oignons frits.
- Le Paneko de Scampis Saladine d'Haricots Verts à l'Huile de Vanille.
- La Tourelle de Jambon de Marcassin et Rémoulade de Céleri Boule, Copeaux de Provolone Fumé.
- Le Filet de Rouget façon 'Escavèche', au vin rosé et petits légumes, poireaux frits.

Les Entrées chaudes

- Les Ravioles d'Ecrevisse et Asperge à la Crème de Parmesan, Jeunes Pousses d'Epinards et Tomate séchée.
- Les Noix de St-Jacques sautées à la Fleur de Sel, Crémeux de Céleri Rave et Roquette.
- La Nage Safranée de Filet de Sole, Saumon fumé et Coriandre, Poêlée de Mange Tout et Shitakee.
- Les Gambas rôties au Saté de Chine, Mijoté de Riz aux légumes verts, Huile de Crustacés.
- La Caille Grillée au Pesto Vert, Beaume de Racine de Persil et Carottes Glacées.
- Le Mijoté de Scampis de Mer à la Crème de Coco et Curry Rouge, Petits légumes et Thaï.
- Le Foie Gras poêlé aux 5 Epices, Compotée de Rhubarbe à la Cannelle.

Les Potages

- Le Crémeux de Potimarron à l'Emincé de Joue de Porc.
- Le Potage de Chou-Fleur et Croûtons.
- La Crème de Witloofs.
- La bisque de langoustines. (supplément de 2 €)

**Votre contact à
La Ferme du Coq**

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

Les Plats Principaux

- Le Pluma de Porc Iberico confit aux Epices, Jus de cuisson Crémé de Moutarde de Meaux.
- Le Filet Pur de Veau, Crème au Poivron et Estragon, Brochette de Grenailles (supplément 4€).
- Les Mignons de Porc grillés, Pomme Macaire au Chimay, Sauce au Poivre Vert et Estragon.
- Le Pavé de Bœuf grillé, sauce aux Courgettes Aillée et Crème, Mousseline de Pomme de Terre à l’Huile d’Olive. (supplément de 3€)
- Le Filet de Faisan façon Grand – Mère (champignons, lardons, grelots), Tartelette de Salsifis au Comté, Gratin de Pomme de Terre. (du 15/10/18 au 15/01/19, hors cette période le Filet de Faisan est remplacé par le Suprême de Pintade)
- Le Dos de Cabillaud aux Herbes Façon’ Viennois’, Mousseline de Pomme de Terre et Chicons Braisé, Beurre Blanc Ciboulette.

Les Desserts

- La crème brûlée à la Réglisse.
- Le Délice au Chocolat et son Crumble aux Noisettes.
- Le Moelleux Mi- Cuit au Chocolat et Zeste d’Orange.
- Le Bavarois Framboise et Cassis, Crème de Pistache.
- Le Gâteau de Circonstance.

Possibilité d’ajouter un buffet fromages et sa Corne d’Abondance aux fruits frais 11 €/pers.

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