

REPAS DE LA SAINTE-BARBE

L'Apéritif Maison et ses Mises en bouche

Echoppe du Monde

Froid

Le Jambon de Parme.

Antipasti de Charcuterie à l'Italienne (Spek, Spianata, Coppa, etc...).

Le Carpaccio de Saumon et Flétan au Gingembre.

Le Carpaccio de Bœuf et copeaux de Parmesan.

Le Rôti de Bœuf blanc-bleu Belge à la fleur de sel.

Les Pilons de Poulet marinés au curry et paprika.

Le Pain de Viande du Chef aux aromates.

Le Saumon cuit au court bouillon façon Belle-Vue.

Les Anchois marinés à l'ail.

Le Mix d'Olives aux herbes sèches.

La Salade de Pois Chiches.

Les Feuilles de Vigne.

La Salade de Poivrons doux à l'ail confit et à la feta.

Chaud

La Paella aux Fruits de Mer et Volaille.

Le Couscous aux 3 Viandes, Semoule à l'Orientale (Merguez, Côtes d'agneau, Kefta au Coriandre).

La Matelote de Saumon et Moule au Safran.

Lasagne bolognaise et petits pois.

Les Fagottini au Parme, sauce aux 4 Fromages et Tartufata.

Les Pâtes Grecques, Crème Tomatée à l'ail et brunoise de légumes du Soleil.

Pommes de Terre grenaille à la Fleur de Sel Guérande.

Notre Echoppe sera accompagnée

De Petit Pains Spéciaux et Beurre, 3 Sauces Froides (mayonnaise, tartare, cocktail), vinaigrette.

D'un Assortiment de Crudités et Salades (3 sortes) : Céleri rémoulade, Colslow, le Mesclun de Salade.

Buffet Fromages

Buffet Desserts Composé de

Mousse au Chocolat Blanc et Noir.

Profiteroles.

Crème Brûlée.

Fontaine au Chocolat Géante et ses Accompagnements (marshmallow, biscuits, fruits).

Crêpes, boule de glace vanille, chantilly, chocolat chaud.

Mini Desserts.

Buffet café, thé

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