

CARTE SAISON PRINTEMPS - ETÉ

Nous vous proposons 4 formules :

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert
= 53 euros/pers (pour 4h de service)

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + potage + un plat + un dessert
= 58 euros/pers (pour 4h 30 de service)

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert
= 66 euros/pers (pour 5h de service)

* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un sorbet ou un potage du moment + un plat + un dessert
= 70 euros/pers (pour 5h30 de service)

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

Suppléments après le café :

Personnel : 25 €/heure/serveur (1 serveur pour 30 personnes)

Boissons après le café : prix à la consommation

Possibilité d'ajouter un buffet fromages et sa Corne d'Abondance aux fruits frais - 12 euros/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 Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Foie Gras fumé, Huile de Pistache et Jeunes Pousses.
- Le Tartare de Saumon frais à l'italienne, Guacamole d'Avocat et Graine de Sésame.
- La Tourelle de Jambon séché d'Italie, tomate séchée et mozzarella de Buffalo, mesclun aux copeaux de parmesan et pesto vert.
- La Brochette de Scampi au Jambon Ganda, Tagliatelle de pâte fraîche et Pesto Vert, coulis de poivron rouge.
- L'Escavèche de Filet de Rouget au Rosé de Provence et Petits légumes, Poireaux frits.
- La Tomate farcie à la Mix-Touille de Crevettes grises et Queue d'Ecrevisses à l'huile d'ail, Gaspacho frais.

Les Entrées chaudes

- Les Noix de St-Jacques rôties à la Fleur de l'Himalaya, Risotto aux légumes verts, Jeunes Pousses.
- Le Foie Gras d'Oie Poêlé sur son Lit de Rhubarbe et Cannelle, coulis de Vieux Porto.
- La Croustade de Filet de Sole à la coriandre et Saumon Fumé, beurre Safrané.
- Le Mijoté de Saumon et Coquillage au curry rouge et lait de coco, Légumes d'Orient.
- La Caille grillée 'Al Pesto', Beaume de Racine de Persil et Carottes Glacées.
- Dos de Bar grillé et sa Poêlé de Légumes du sud, Beaume de basilic.

Les Potages

- Le Crémeux de Petits Pois et Jambon de Ganda.
- Le Velouté de Tomates Cœur de Bœuf et Croûtons.
- La Crème de Courgette et Céleri Perpétuelle.

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

Les Plats Principaux

- Le Pavé de Bœuf d'Irlande, à la Crème de Courgettes légèrement ailée, Chausson de Pleurotes. (supplément de 3 € p.p.)
- Le Gigotin d'Agneau, Jeunes Légumes comme une ratatouille, Brochette de Grenaille, Sauce à l'Ail confite.
- La Côte de Porc Ibérico Grillée, Sauce Sucrée Salée à l'Ail Confite, Beauce de Chou-fleur et Mini légumes.
- Le Filet pur de Veau Grillé au Saté de Chine, Déclinaison de Légumes de Saison, Gratin de pomme de terre au Chimay. (supplément de 3€ p.p.)
- Le Suprême de Pintadeau, Sauce Estragon et Moutarde à l'Ancienne, Galette de Pommes de Terre.
- Le Dos de Cabillaud en Robe d'Herbes, Mousseline de pomme de terre et Asperges Blanches, Beurre blanc ciboulette.
- L'Emincé de Magret de Canard rôti, Tartelette de Jeune Navet au Comté, sauce Orangette et Basilic Frit.

Les Desserts

- Le Nougat Glacé, Pépite de Montélimar, Crème Anglaise.
- La Soupe de Melon Cavaillon, Jurançon et Fraises.
- Le Grand Macaron au Beurre Salé, Crème aux Epices Samba.
- L'Escalope d'Ananas rôtie aux Rhum, Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.
- Le Clafouti aux Cerises.
- La Pièce Montée de Circonstance. (Agneau Pascal ou Missel)

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