

**Nous vous proposons 4 formules**

- Apéritif et son assortiment de zakouski  
+ une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert  
**= 55 €/personne (pour 4h de service)**

- Apéritif et son assortiment de zakouski  
+ une entrée froide ou une entrée chaude + un potage  
+ un plat + un dessert  
**= 60 €/personne (pour 4h30 de service)**

- Apéritif et son assortiment de zakouski  
+ une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert  
**= 68€/personne (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  
**= 72 €/personne (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 : 25 €/heure/serveur (1 serveur pour 20 personnes)

Boissons après le café : prix à la consommation

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

**Possibilité d'ajouter un buffet fromage  
et sa Corne d'Abondance aux fruits frais**  
**13 € / personne**

### 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.

#### Entrées froides

- Le Pressé de Cuissot de Porcelet confit au Vin Moelleux et Pépites d'Artichaud, Mesclun à l'Huile de Noix
- Le Mille-feuille de Foie Gras et Feuillantine de Cacao, Confit de Coing, Mini Brioche (supplément 3€).
- Le Cocktail de Saumon à la Coriandre, Chantilly de Raifort, Œufs de Cabillaud
- La Tourelle de Jambon séché d'Italie, Tomate séchée et Mozzarella de 'Buffalo', Mesclun aux Copeaux de Parmesan et Pesto Vert
- Le Carpaccio de Faon aux Copeaux de Foie Gras fumé et Huile Vanille
- Les Scampi rôtis au Beurre de Tartufata, Rémoulade de Céleri -Boule et Ciboulette

#### Entrées chaudes

- Les Ravioles de Ricotta et Truffe à la Crème de Parmesan, Jeunes Pousses d'Épinards et Tomate séchée.
- Le Pithiviers de Noix de St-Jacques au Pesto Rouge, Beurre de Basilic
- Le Méli-Mélo de Dorade et Foie Gras poelé, Consommé aux Petits Légumes
- Le Filet de Pigeonneaux rôti, Mijoté de Crème de Witloofs à la St-Feuillien (supplément 2€).
- Le Mijoté de Scampis de Mer à la Crème de Coco et Curry Rouge, Petits légumes et Thaï.
- La Nage Safranée de Filet de Sole, Saumon fumé et Coriandre, Poêlée de Mange Tout et Shitakee

#### 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

### **Plats principaux**

- Le Rumsteak d'Agneau 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 Aiguillettes de Canard rôtie, Pomme Macaire au Chimay, Sauce au Poivre Vert et Estragon.
- Le Pavé de Bœuf grillé, sauce Périgourdine (crème de Porto, Foie Gras), Mijoté de Sous -Bois, Gratin de pomme de Terre (Supplément de 3€)
- Le Filet de Biche mariné au sirop d'Erable, Jefke et Airelles, Pomme Dauphine aux amandes, Réduction à la Crème de Mûre (Supplément de 4€) en saison
- Le Dos de Cabillaud aux Herbes Façon' Viennois', Mousseline de Pomme de Terre et Chicons Braisé, Beurre Blanc Ciboulette.
- La Cuisse de Canard confite aux Epices, sauce aux Echalotte confites et vin rouge, Galette de Pomme de Terre, Légume du Moment

### **Desserts**

- La Crème brûlée à l'Amarena
- Le Tiramisu au Spéculoos et Sirop de Café
- Le Moelleux Mi- Cuit au Chocolat
- Le Crumble aux Pommes Caramélisées
- La Véritable Tarte Tatin, Glace vanille et sa Crème Anglaise
- Le Cannelloni de Chocolat farci à la Mousse de Yuzu, Coulis de Framboise
- Le Gâteau de Circonstance.

### **Votre contact à La Ferme du Coq**

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

### **Possibilité d'ajouter un buffet fromages**

**et sa Corne d'Abondance aux fruits frais - 13 € / personne**