

# FORMULE ECHOPPES 2025



Minimum requis : 80 personnes

**Cette formule originale vous permet de varier la présentation  
et la composition de vos réceptions :**

**Nos différentes échoppes proposent en effet une palette de mets  
typiques issus des contrées de votre choix.**

**Le prix est établi en fonction du nombre d'échoppes.**

**Pour 3 échoppes classiques**

Prix à la personne  
66,00€ TVAC (4h de service)

## Italienne

- Le jambon de parme, pancetta, spianata piquante
- Les antipasti de légumes marinés et confits à l'huile d'olive ;
- La salsa de tomates 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 ;
- L'escalope de dinde panée.

### CHOIX DES PATES :

- Les penne trois sauces :  
(crème de pesto rouge, arrabbiata, 4 fromages et tartufata)
- La lasagne bolognaise



# ECHOPPES 2025



## Grand Nord

- 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 ;
- Le filet de truite fumée au citron vert ;
- Le tartare de saumon, miel d'acacia et aneth ;
- Les petits blinis tièdes accompagnés d'une crème fleurette aigre ;
- La tomate aux crevettes grises ;
- Le fritto Misto (friture de poissons mixtes) ;
- Les scampis rôtis aux épices (à décortiquer) ;
- La salade de poulpe à l'ancienne ;
- La matelote de poisson à l'ostendaise ;
- Salades, sauces froides

Supplément à la personne  
7,00€

## Saveur autour du Saumon

- La raviole de saumon, sauce homardine (chaud) ;
- Le saumon fumé extra doux et ses garnitures ;
- Le blini, crème aigre et citron ;
- En tartare d'Ecosse au miel et aneth ;
- En belle vue, cuit au court bouillon d'aromates ;
- En carpaccio au vinaigre de gingembre et oignons frits ;
- Mini pavé de saumon cuit à la plancha ;
- Salades, sauces froides

## Asiatique

- Le poulet au lait coco et curry rouge, basilic thaï ;
- L'émincé de porc à l'aigre doux, ananas et poivrons ;
- Le riz sauté ;
- Les nouilles sautées aux légumes ;
- Les beignets de scampis, sauce aigre doux



# ECHOPPES 2025



## Périgourdine

- La terrine de foie gras de canard faite maison ;
- Le pâté d'oie en croûte « Richelieu » ;
- L'émincé de magret de canard fumé ;
- La salade de gésiers confits ;
- La rillette d'oie ;
- Le parmentier de cuisses confites ;
- Le foie gras poêlé devant les invités, petite sauce de saison ;
- Les confits ;
- Le pain brioche.

Supplément à la personne  
11,00€

## Espagnole

- La paella aux fruits de mer et volaille ;
- Le gaspacho andalou ;
- Le chorizo ;
- Le jambon serrano « 18 mois » ;
- Les anneaux de calamars marinés à l'huile ;
- Les anchois marinés à l'ail ;
- La tortilla de potatoes au four .

## Berbère

- Le couscous aux 3 viandes, Semoule à l'Orientale (merguez, pilons de poulet, côtes d'agneau) ;
- La salade de pois chiche ;
- La kefta à la coriandre ;
- L'harissa.

## Belge

- 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 blanc, compotée de pommes au sucre roux ;
- La salade liégeoise et son émincé de saucisse de campagne ;
- Les véritables boulets à la Liégeoise ;
- Le Waterzooi de Volaille ;
- Frites, trois sauces froides.



# ECHOPPES 2025



## Grecque

- La moussaka d'agneau et aubergines à la tomate fraîche ;
- 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 tarama ;
- Le tzatzíki ;
- La feuille de vigne ;

## Tex Mex

- Le chili con carne (viande hachée de bœuf cuite et épicée, haricots rouges, sauce tomate, oignons et poivrons rouges) ;
- Le tacos, cheddar ;
- Les spare ribs caramélisés au miel ;
- Le guacamole ;
- Le pilon de poulet mariné et rôti ;
- La sauce Salsa ;
- La sauce au yaourt et herbes ;
- Le mesclun de salade
- La tortilla chips.

## Porchetta

- Le cochon de lait entièrement désossé et saumuré, aromatisé d'épices italiennes et farci de viande de filet.

Le tout accompagné d'un buffet de crudités et salades, pommes de terre en chemise, sauces froides, pain et beurre.



### EN SUPPLÉMENT :

GRATIN DAUPHINOIS, 2 LÉGUMES CHAUDS, RATATOUILLE ET POIVRE VERT.



# INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES



## Le service

Le prix comprend :

- L'apéritif maison (mousseux avec ou sans crème de Cassis) ;
- Assortiment de zakouski chauds et froids (5pièces/pers.)
- Dessert ou le Gâteau de Circonstance
- Café
- Le mobilier ;
- Le nappage ;
- Les softs et Jupiler ;
- Le vin blanc/vin rouge servis à discrétion ;
- Le personnel.

Supplément après 4 heures de service :

- Boissons( prix à la consommation) ;
- Personnel 28€/h/serveur TVAC.

Chandeliers :

- 15€/pièce TVAC

## Location Salles

Reserve



300€ TVAC

Strepy/Thieu



200€ TVAC

La Grange



500€ TVAC

Restaurant



300€ TVAC



BOULEVARD DU COQ 44 - 7100 SAINT VAAST - TEL: 064/26 76 46

MAIL : FERMEDUCOQ@SKYNET.BE

SITE WEB : WWW.FERMEDUCOQ.BE

TVA BE 0825 217 602