

Menu Antilles (30€/pers)

Cocktail

Punch des îles et soft

Assortiment de 8 pièces par personne :

Accras

Boudin

salade de poissons marinés tahitienne

salade d'avocat

mini samossas

moule farcie

agrumes et crevettes

brochette de poulet créole

Menu adulte

Brochette de Gambas flambées au rhum, crème d'agrumes et coco sur achard de légumes

Ou

Papillote en feuille de banane de dorade coryphène, gambas herbes thai et coulis crustacés

Suprême de poulet farci aux fruits exotiques et sa sauce colombo

Ou

Colombo banane de porc antillas

Accompagné d'un riz madras (riz, ananas, et raisin blond) et purée de pomme de terre douce

Assiette de fromages et salade de jeunes pousses

Gratin de fruits exotique

Ou

Mouse banane et passion

Café et rocher coco

Menu espagnol  
(34 euros/ personne)

Cocktail andalou et jus de fruits

Soupe froide de courgette et de fromage frais  
Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo  
Gaspacho Andalou  
Œuf de caille et petite Tapenade poivron sur bleni  
Cuillère de crème de morue et piquillos  
Boudin noir et confiture d'oignons sut toast grillé

Crème de haricot aux miettes de morue et lamelle de serrano  
Ou  
Double gaspacho (tomate et courgette)

Pave de morue dessalé sur spaghettis de légumes au coulis de piquillos  
Ou  
Filet de queue de lotte aux poivrons et chorizo

Paella (riz rond au safran, jus de volaille, rondelle d' encornets, rondelle, chorizo viande, poivrons, oignons, poulet grillé, moules décortiquée, queues d'écrevisses, noix de pétoncles , pois gourmands, ail, petits calamars et 3 crevettes / personne)  
Ou  
Blanc de poulet jaune farci aux st jacques à la crème safran et ses garnitures

Manchego et salade verte

Crème catalane  
Ou  
Mousse andalouse  
Ou  
Salade de fruits exotiques à la liqueur de litchis et vanille

Café

Menu chinois  
(36 euros/ personne)

Cocktail litchis à la rose accompagné de brochette yakitori, assortiment de 3 bouchées vapeur, mini nems au crabe et au porc, mini samossa épicé

Soupe chinoise miso au vermicelle  
Nem thai  
Salade de crevette au jus de yusu et huile de pistache  
Salade au poulet et clémentine  
Rouleau de printemps  
Roule asiatique (sushi)

Canard à l'ananas et coriandre  
Mi xao à la viande, crevette et légumes  
Sauce de calamar à l'aigre douce  
Bœuf à citronnelle

Wok de légumes, riz cantonnais et nouilles chinoises

Salade de fruits exotiques à la liqueur de litchis  
Nougat chinois  
Croustillant de bananes et gingembre  
Smoothie ananas.

Menu mexicain  
(38€/ pers)

Boisson alcoolisée (à définir) et soft

Assortiment de toast :

plateau petits choux douceurs salées (mousse jambon emmental fleur de paprika , mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette, mousse gésier confiture d'oignon)

plateaux wraps (fromages aux herbes jambon serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg)

Plateau tradition (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages)

Pain surprise terre et mer

Guacamole au thon au citron verte, épices mexicaine et tortillas

Ou

Salade mexicaine aux aiguillettes de poulet pané, assaisonnement crème fraiche à la purée d'avocat, poivrons et oignons rouges cuit, salade iceberg, cheddar râpé dans sa tortilla séché

Ou

Assortiment de réductions à la mexicaine

(Tortilla, guacamole, tacos à la viande mexicaine, mini enchilada au poulet)

Chili con carne

Ou

Faritas au poulet et bœuf

Ou

Travers de porc à la sauce barbecue

Ou

Brochette de filet et aileron de poulet aux épices

Fromage brebis et vache des Pyrénées

Buffet de dessert :

Apple pie

Cheese cake

Crème brûlée à la crème catalane

Tarte chocolat banan

Menu médiéval

Cocktail à 8€/pers

Hypocras (à définir)

Toast salers aux pruneaux  
Verrine de pois cassé au citron et au coriandre  
Toast fromage frais et radis rouge  
Salade de lentilles aux légumes  
Œuf mimosa  
Soupe de carotte au cumin  
Omelettes aux herbes  
Caviar d'aubergine

Diner à 36€/pers

Gros Saucisson, boudin aux pommes  
Terrines (campagnarde, de gibiers, rilette d'oie)  
Tartes aux champignons  
Tartes aux poireaux  
Saucisson en brioche et son jus

Jambon braisé au miel et au vieux pineau  
ou

Cochon de lait farci (supplément 5€/pers)

Accompagné de grosses pommes de terre (crème fraîche, beurre, herbes fraîches au choix) et flan provençal

Fromage fondu dans une marmite avec de grosses tranches de pain et Salade

Pain perdu  
Crème brûlée  
Chausson aux pommes  
Riz au lait  
Far au pruneau  
Poire au vin  
Pain d'épices

Menu western  
( 32 euros/ personne service compris)

Cocktail de cow-boy

Salade de cactus

(Emincé de cactus cuits aux épices, salade verte, quacamole et tortillas, cole-slow, tomates, olives noires et ranch dressing)

Ou

Caesar salad

(salade iceberg, blanc de volaille et hampe de bœuf émincé, œuf poché, croûton ailés, anchois, sauce caesar)

Ou

Salade western

( dans un bol de tortillas seche à la tomate, baby corn, haricots rouges, mini saucisses, ranch dressing, salade verte, guacamole, oeuf dur, poivrons rouge et vert et poulet marine)

Travers de porc texas style

Ou

Chicken bbq

Ou

Marmite de cow boy

(dans une tortillas de blé, gratin de poulet mariné, poivrons, oignons, fromage melange, creme fraiche, coriandre, taco sauce)

(accompagné pomme de terre gratiné, épis de maïs, salade cole slaw, et salade verte)

Brownies

Ou

Chesse cake nature ou

Ou

crème brûlée à la cajeta

ou

pecan ou apple pie

ou

crumble aux pommes

Menu Allemagne  
(30 euros/ personne)

Salade verte aux noix, oignons, fromage

Grosse choucroute (850 grs)

Choux blanc cuisiné + pomme de terre

+

Demi saucisse de Morteau

+

Saucisson à l'ail

+

Saucisse de Francfort

+

Poitrine de porc

+

jarreton

Salade et fromage

Ananas au kirsch

Ou

Salade de fruits exotiques et sa boule de glace

Ou

Autre choix de votre part

cocktail du nord

Soupe à l'oignon du Nord  
ou  
Soupe de courgettes à la moutarde  
ou  
Soupe à l'ail fumé d'Arleux  
ou  
Caudière (bouillabaisse du nord)

Flamiche picarde aux poireaux  
ou  
Gougères au maroilles  
ou  
Tarte à l'oignon et au cumin  
ou  
Tarte tatin aux chicons caramélisée et maroilles  
ou  
Potjevleesch (terrines de diverses viandes froides en gelée et citron)  
ou  
assiettes de réduction chiti (réductions des cinq choix précédents)

Tranches d'échine de porc confite farci d'endives à la bière et de maroilles  
ou  
Lapin à la bière  
ou  
Filet mignon à la bière  
ou  
Carbonnade flamande traditionnelle  
ou  
Civet de lapin aux pruneaux  
ou  
Ficelles picardes aux champignons  
ou  
Moules aux tomates et aux concombres  
ou  
Moules marinières avec frites  
ou  
Waterzooï de volaille  
ou  
Paupiettes de veau aux légumes à la bière

fromages du terroir

Tarte à la rhubarbe et aux spéculos



ou

Tarte vergeoise aux pommes

ou

Ch'tiramisu

ou

Tarte au sucre et à la cassonade

ou

Rabottes picardes

ou

Crème brûlée à la cassonade

ou

Pain perdu brioché au sucre vanillé

ou

Assiette gourmande Ch'ti (crème brûlée à la chicorée, Ch'tiramisu, macaron d'amieus)