

# FORMULE REPAS DE FAMILLE ET GROUPES



## SOMMAIRE

Formule Petit déjeuner.....	page 1
Formule groupe classique.....	page 2
Formule groupe complète.....	page 3
Formule buffet.....	page 4 à 6
Informations générales.....	page 7

## REPAS DE FAMILLE ET GROUPE

En famille ou entre amis, vous serez les bienvenus chez nous où vous pourrez retrouver une ambiance chaleureuse, une cuisine « fait maison » et un bel extérieur pour petits et grands.

Vous êtes membre d'une association, ou faites partie d'un groupe ?

Le Restaurant est également fait pour vous !

Après une marche dans les Flandres, ou encore une visite touristique et culturelle sur Cassel, vous aurez plaisir à vous restaurer au Petit Bruxelles.

Notre restaurant se trouve au pied du mont et il peut accueillir jusqu'à quatre bus en stationnement.

## Tarif au 20 septembre 2018 à partir de 15 personnes

### FORMULE PETIT-DEJEUNER 9 €

Baguette, Beurre, Confiture maison, Café, Thé, Jus de fruit (A discrétion)

### FORMULE GROUPE CLASSIQUE 30,00 €

(Uniquement en semaine, Hors mariage et communion)  
Durée : 3 heures - Au delà, forfait de 65 € par heure supplémentaire

#### Entrées

Terrine de foie de volaille aux oignons confits, saladine aux noix  
OU OEuf poché sur julienne de légumes, beurre de ciboulette  
OU Salade casseloise (oeuf mimosa, tomate, saumon fumé, champignons,  
haricots verts au vinaigre de cidre  
OU Pavé de truite de mer à la plancha, crème d'oseille et champignons

#### Plats

Confit de volaille aux pleurotes à l'ail  
OU Cuisse de volaille cuite au jus et rôtie au miel d'épice  
OU Médaillon de porc fermier au poivre vert  
OU Navarin d'agneau aux petits légumes maraîchers

#### Fromages

Salade aux Rôties de Maroilles +5,50 €  
Camembert au Calvados préparé par nos soins +5,50 €  
Fromage de Bergues à la compotée d'oignons +5,50 €

#### Desserts

Parfait glacé vanille spéculoos  
OU Charlotte au chocolat et crème anglaise à la vanille  
OU Croustillant de pommes au Calvados, sauce caramel au beurre salé  
OU Brioche de pain perdu en chaud-froid

#### Boissons

Kir vin blanc cassis ou mûre et amuse-bouche (resservi +4,40 €)  
Vin de pays rouge (A discrétion)  
Eaux minérales plates et gazeuses (A discrétion)  
Café simple

## FORMULE GROUPE COMPLETE 41,00 €

(Uniquement en semaine, Hors mariage et communion)  
Durée : 4 heures - Au delà, forfait de 65 € par heure supplémentaire

### Entrées

Millefeuille d'aiguillette de volaille à la compotée de fruits rouges  
OU Filet de truite soufflée aux petits légumes, sauce vin rouge et lardons  
OU Pavé de saumon cuit sur la peau à la plancha, sauce au vin blanc  
OU Dos de cabillaud de nos côtes aux poivrons doux  
OU Croustillant d'oeuf poché sur caviar d'aubergine et coulis de tomate au basilic

### Plats

Confit de canard aux pleurotes à l'ail  
OU Gigot d'agneau rôti sauce persillade  
OU Carbonnade de boeuf à la flamande  
OU Chartreuse de pintade aux champignons et porto

### Fromages

Salade aux Rôties de Maroilles +5,50 €  
Camembert au Calvados préparé par nos soins +5,50 €  
Fromage de Bergues à la compotée d'oignons +5,50 €

### Desserts

Feuillantine caramélisée aux fraises et son coulis (en saison)  
OU Tarte aux fruits à la Bourdaloue  
OU Croustillant aux deux chocolats  
OU Moelleux de pruneaux à la Fernand Point

### Boissons

Picon pom'cocktail ou Punch et amuse-bouche (resservi +4,40 €)  
Vin de pays blanc (A discrétion)  
Vin de pays rouge (A discrétion)  
Eaux minérales plates et gazeuses (A discrétion)  
Bière pression (A discrétion)  
Café simple

## FORMULE BUFFET

Si vous souhaitez personnaliser votre repas du début à la fin, voici un aperçu des possibilités qui s'offrent à vous. N'hésitez pas à nous contacter pour toute autres demandes, nous aurons plaisir à discuter de votre projet ensemble.

### Feuilletés apéritifs à servir chaud (Prévoir 4/personne – Prix à la pièce)

Au fromage, à la graine de pavot, aux herbes de Provence, aux olives, aux saucisses, anchois 0,30 €

Mini-quiche, mini-pizza, mini-gougères, mini croque – monsieur, tartelette aux oignons 0,70 €

### Buffet crudités

(Prix par personne) 8,80 €

Jardinière de légumes frais, oeufs durs mimosa, salade mesclun et fines herbes, betteraves rouges, haricots verts, tomates farcies à la salade de crevette et poisson, tronçon de concombre farci au thon, . avocat farci « Tante Yvonne », Céleri rémoulade

### Buffet terroir viande

(Prix par personne) 11,00 €

Charcuterie variée en présentation, Rôti de boeuf au thym, rôti de porc à l'orange, jambon cru de pays, marquise de magret de canard rôti au miel et aux herbes de Provence, couronne d'agneau en persillade, jambon à l'os au porto...

### Buffet de la mer

(Prix par personne) 14,50 €

Truite en gelée, terrine de brochet à l'estragon, paupiette de sole bicolore, Saumon fumé maison, assortiment nordique fumé maison (maquereau, flétan, Anguille...) buisson de langoustines, saumon en Bellevue...(suivant arrivage)

### Panier de légumes frais, taillés en bâtonnets, accompagnés de crème fouettée au Raifort et herbes fines

(Env. 20 pers - prix à la pièce) 44,00 €

### Canapés au pain de mie

(Prévoir 4/6 par personne - prix à la pièce) 0,55 €

Saumon fumé maison, beurre de crevettes, terrine de foie de volaille, à la tapenade, au beurre de crabe, au fromage blanc et fines herbes suivant les saisons.

### Sandwiches en triangle en pain de mie

(Prévoir 2 par personne - prix à la pièce) 0,75€

Au jambon, au fromage blanc et fines herbes, à la mousse de foie de volaille, au saumon fumé...

### Navette au jambon et fromage aux herbes

(Prix à la pièce) 1,10 €

### Mignardises salées

(Prix à la pièce)

Petites tomates cerises farcies au crabe frais et vinaigre de framboise 0,80 €

Bâtonnets « jambon- ananas-Comté » en porc-épic 0,55 €

Petits oeufs de caille mimosa 0,55 €

Chaud-froid de volaille à la coriandre en bâtonnet 0,55 €

Petits choux à la chantilly au poivre 0,55 €

Roulé de saumon fumé à la crème d'estragon 0,55 €

Médaille de homard à l'aneth en gelée sur toasts 4,00 €

Mini – brioche au foie gras de canard 1,10 €

Terrine de foie de volaille en cube glacé à la gelée 0,55€

Roulé de magret fumé à la confiture d'échalote et foie gras 1,10 €

Croûton guacamole et sirop balsamique 0,55 €

Croûton frit à la mousse de thon 0,55 €

Pruneaux au lard (chaud) 0,55 €

### Cochon de lait en porc-épic

(Env. 50 pers – Prix à la pièce) 340,00 €

Entièrement désossé et reconstitué avec farce aux fines herbes, pistaches...

### Canard en chaud-froid

(Env. 20 pers– Prix à la pièce) 52,00 €

Coupé en cubes glacés à la gelée au porto et reconstitué en porc-épic, avec Ananas, cerise...

### Garniture froide individuelle

(Prix à la pièce)

Ratatouille froide au Garam Massala 1,10 €

Fond d'artichaut à l'estragon 1,10 €

Purée de petits pois au pistou et parmesan 1,10 €

Puit de pomme de terre à la macédoine de légumes 1,60 €

**Buffet gourmand chaud**  
**sous forme de petites brochettes individuelles**  
(Prix à la pièce)

- Lotte et fenouil au pastis 2,10 €
- Thon frais et banane Plantin 2,10 €
- Turbot aux champignons boutons 2,10 €
- Mini-boudin blanc et noir 1,10 €
- Travers de porc au gingembre et miel 1,60 €
- Agneau et courgette aux herbes de Provence 1,60 €
- Magret au miel de thym 1,60 €
- Boeuf et champignons boutons à la mignonnette de poivre 1,60 €
- Samoussa de caille au tandoori 2,70 €
- Beignet de crevette au curry 1,10 €
- Ris d'agneau en tempura et asperges vertes 2,80 €

**Buffet pâtisserie**  
(Prix à la pièce, même choix pour tous)

- Mini crème brûlée à la chicorée 0,55 €
- Ananas rôti au poivre de séchouan et mousse de fruits de la passion 0,75 €
- Petit sablé breton à la mascarpone 0,75 €
- Croustillant chocolat noir et au lait 0,75 €
- Mini éclair chocolat et orange confite 0,60 €
- Mini éclair café et amande 0,60 €
- Mini chou à la coco et rhum blanc 0,60 €
- Chutney pomme-papaye à la citronnelle 0,75 €
- Dacquoise à la fraise et menthe fraîche 0,75 €
- Dôme caramel et chocolat noir 0,75 €
- Verre de crème mousseline aux griottines 0,75 €
- Financier au chocolat 0,60 €
- Tom-pouce au chocolat blanc et marmelade au citron confit 0,75 €
- Tartelette tous fruits 0,70 €
- Petit four au chocolat 0,70 €
- Petit four aux noix 0,70 €

**Gâteau en présentation**

(Prix par personne) 5 €

Différents entremets ou glaces au choix, voir avec le chef, tout est fait maison.

## Tarif

Acompte : 30% à la commande, réservation validée avec cet acompte  
Facturation : Le nombre de convives commandé et confirmé 3 jours avant maximum, sera le nombre facturé, même si les invités sont moins nombreux le jour même

## Chauffage de la salle :

De octobre à mai suivant le temps FORFAIT 120 €

## Décoration

Pour l'ensemble de ces menus, le nappage et les serviettes en papier sont compris.

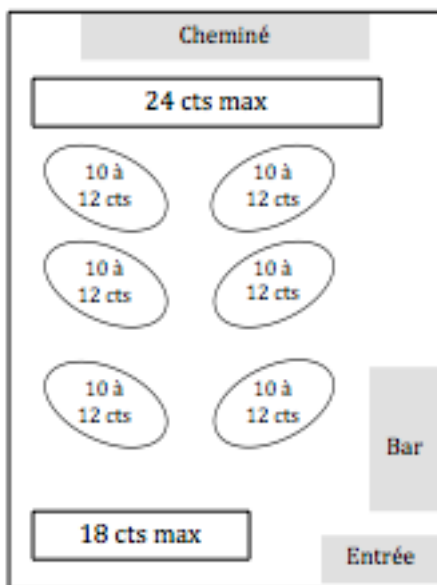
## SONORISATION

Forfait 158€

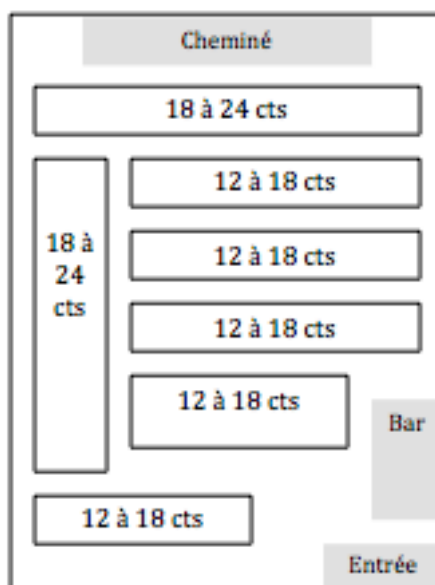
( Comprenant les frais divers, droits de diffusion, l'électricité etc...)

## Exemples de configurations possibles

Maximum 114 couverts



Maximum 134 couverts



Maximum 96 couverts

