

CARTE AUTOMNE – HIVER 2024-2025

Les formules

. Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert

Prix à la personne
59,00€ TVAC (4h de service)

. Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un potage + un plat + un dessert

Prix à la personne
64,00€ TVAC (4h30 de service)

. Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert

Prix à la personne
72,00€ TVAC (5h de service)

. Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un sorbet ou un potage + un plat + un dessert

Prix à la personne
76,00€ TVAC (5h30 de service)

“LE CHOIX DU MENU UNIQUE EST À DÉTERMINER À L’AVANCE ET SERA SERVI À L’ENSEMBLE DES CONVIVES. POSSIBILITÉ DE CHOISIR 2 PLATS PAR CATÉGORIE AVEC UN SUPPLÉMENT DE 4 €/PERS TVAC”

Les entrées froides

- . La crème brûlée de foie gras, compotée de rhubarbe, brioche pur beurre ;
- . Le tataki de thon rouge, pousses de soja, émulsion de vinaigre de riz ;
- . Le carpaccio de saumon, vinaigrette aux condiments et huile de sésame ;
- . La salade folle de caille fumée, sirop à l’hibiscus et grenade ;
- . La rilette de saumon au beurre d’Isigny, baies roses, mesclun de jeunes pousses, crème aigrelette ;
- . Le mille-feuille de Serrano, burrata de Buffala, roquette piquante et huile de truffe

Les potages

- . La crème de céleri-rave, petit salé
- . Le velouté de poireaux, croûtons à l’ail
- . Le potage de pois cassés, crème épaisse
- . La crème de butternut, concassé de noisettes



CARTE AUTOMNE - HIVER 2024-2025

Les entrées chaudes

- . Le bouillon façon Thaï à la citronnelle, émincé de boeuf ;
- . Le filet de sole façon Ostendaise, carottes fondantes ;
- . Le foie gras poêlé et fumé, coulis de cognac, compote de poires ;
- . La brochette de scampis rôtis, tatin de tomates et oignons, huile de pesto vert ;
- . Les Saint-Jacques rôties à la fleur de sel, mousseline de patates douces et cerfeuil ;
- . Les ris de veau braisés, crème forestière, sirop d'airelles (suppl. 4€/ pers.).



Les plats

- . Le parmentier de canard, légumes anciens, échalotes confites au vin rouge ;
- . Le filet pur de biche grillé, pomme fondante et airelles confites, purée de marron, crème au gruë de cacao (suppl. 4€/pers.) ;
- . Le mignon de porc cuit basse température, crème d'estragon, gratin dauphinois ;
- . Le filet de Saint-Pierre, bouillon de légumes, pommes tournées au safran ;
- . Le pavé de boeuf façon des moines, crème de roquefort et brochette de grenailles ;
- . La braisade de pintadeau à l'orange sanguine, pommes Sarladaises.

Les desserts

- . La compotée de mangue, mousse de chocolat blanc, brisés de sablé ;
- . Le merveilleux spéculoos, crème de café ;
- . L'aumônière de pommes caramélisées au Calvados ;
- . Le crottin de Chavignol, miel et thym, pain d'épices ;
- . La brioche perdue, glace au marron glacé ;
- . Le gâteau glacé (maximum deux goûts au choix) ou le gâteau traditionnel (génoise, fourré crème fraîche, fruits rouges, ganache chocolat, fourré mousse légère au chocolat)

CARTE AUTOMNE - HIVER 2024-2025

Le Menu Enfant

Les entrées

- . Le jambon braisé
- . Les fondues au fromage
- . L'assiette de saumon fumé

Les plats

- . Le filet de veau ou le filet de boeuf
- . Le filet de poulet ou le filet de pintade, compote de pommes
- . Le steak haché
- . Le filet de saumon

**Accompagnement d'une garniture adaptée de riz, pâtes, purée, gratin, frites ou croquettes*

Les desserts

- . La Dame Blanche
- . Gâteau de Circonstance

Plus de 12 ans
39,00€

Moins de 12 ans
31,00€



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Le service

Le prix comprend :

- Café
- Le mobilier ;
- Le nappage ;
- Les softs et Jupiler ;
- Le vin blanc/vin rouge servis à discrétion
- Le personnel pendant le repas.

Supplément après les heures de service :

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

Chandeliers :

- 15€/pièce TVAC

Possibilité d'ajouter un buffet fromage

- 16€/pers. 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