

# CARTE AUTOMNE – HIVER 2025-2026

## Les formules

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

Prix à la personne  
63,00€ 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  
68,00€ TVAC (4h30 de service)

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

Prix à la personne  
76,00€ 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  
80,00€ TVAC (5h30 de service)

*“LE CHOIX DU MENU UNIQUE EST À DÉTERMINER À L’AVANCE ET SERA SERVI À L’ENSEMBLE DES CONVIVÉS. POSSIBILITÉ DE CHOISIR 2 PLATS PAR CATÉGORIE AVEC UN SUPPLÉMENT DE 6€/PERS TVAC”*

## Les entrées froides

- . La salade folle de jambon de marcassin fumé, fruits secs, vinaigrette de framboise ;
- . Le pâté en croûte aux pistaches, confit aux trois poivrons, figotte aux céréales ;
- . La terrine de foie gras de canard ‘100% Lobe’, confit aux fruits rouges, brioche tiède ;
- . Le gravlax de saumon, betterave rouge, crème cheese aux herbes, pain de seigle rôti ;
- . Le tartare de thon rouge, cébette, crème de balsamique, chips de légumes ;
- . La corolle d’écrevisses, pamplemousse rose, pousses d’épinards, mayonnaise à la vanille.

## Les potages

- . Le velouté de brocolis, crème fleurette ;
- . La crème de carottes et bananes ;
- . Le consommé de boeuf, brunoise de petits légumes ;
- . La chaudière de potimarron, lardons confits.



# CARTE AUTOMNE - HIVER 2025-2026



## Les entrées chaudes

- . La braisade de ris de veau, poire confite, réduction de cognac (suppl. 4€/ pers.) ;
- . Les ravioles aux cèpes, crème aux noisettes torréfiées ;
- . La paupiette de saumon, coulis d'épinards, herbelette ;
- . Les Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux et shiitake, beurre blanc, citron vert ;
- . La brochette de scampis, mousseline de mangues, réduction à l'orange ;
- . La brioche perdue, foie gras poêlé, coulis de vieux porto.



## Les plats

- . Le navarin d'agneau, légumes oubliés, pommes duchesses ;
- . Le mignon de veau cuit basse température, bouquetière de légumes, polenta rôtie, réduction de moutarde (suppl. 4€/ pers.);
- . Le tournedos de biche, mousse de choux, poivrade, pommes dauphine (suppl. 4€/ pers.) ;
- . Le pavé d'omble chevalier, mijoté de carottes mauves, beurre de dille, mousseline de pommes de terre ;
- . Les aiguillettes de canard rôties, jus serré à l'orange, pommes amandines ;
- . Le pluma de porc grillé, cocotte de légumes racines, jus au thym, grenailles confites ;
- . Le mijoté de pintadeau aux champignons des bois, écrasé de pommes de terre au beurre salé.

## Les desserts

- . Le croustillant de chocolat 'douce', tuile à l'orange, pavot bleu ;
- . Le cheese cake, marmelade d'oranges, brisures de sablé breton ;
- . La poire confite et rôtie, caramel au beurre salé ;
- . Le clafouti aux cerises du nord, crème anglaise à la vanille bourbon ;
- . Le camembert rôti au four, confiture de figues, mesclun de salade ;
- . La crème catalane, fève de tonka ;
- . 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 2025-2026

## 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

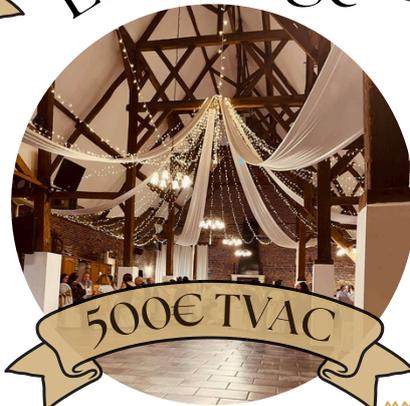
Reserve



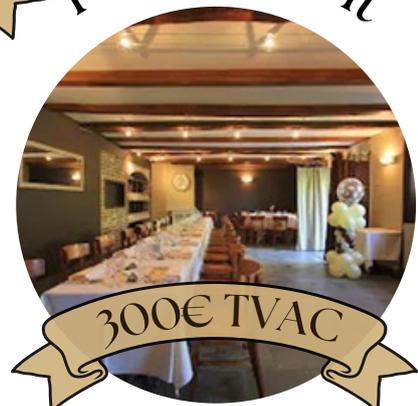
Strepy/Thieu



La Grange



Restaurant



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