

NOS SUGGESTIONS

COMPOSEZ VOTRE MENU !

TRINQUONS ENSEMBLE

A. Les apéritifs :

1. En forfait pendant la durée choisie.

Le Lambrusco rosé (vin pétillant italien)
Cocktail Diamond-Pink (cidre et Martini rosato)
Le Cocktail Estival maison (alcools & jus de fruits)

2. A la bouteille consommée

Le Cava (pétillant espagnol)
Le Blanc de Blanc
Le Crémant d'Alsace
Le Crémant de Bourgogne ♥
Le Champagne (choix à déterminer).

N.B: Ces choix ne sont pas limitatifs, toute autre variante peut être convenue.

On prévoit généralement environ 4 à 5 flûtes par convive adulte, pour un vin d'honneur de ± 1h 00.

- La coulée continue du bar : Les softs (eaux, jus d'oranges, limonades) ; en cas de fourniture par nos soins du service forfait total, les boissons softs sont offertes, sans supplément de prix.

B. Farandole de chipoteries et grignoteries (zakouskis) - En forfait

- Froids : Le roulé de jambon au roquefort, le toast de saumon fumé, le toast de fromage aux fines herbes, le toast d'œufs de lombes, le toast de moules catalanes nature ou marinées, le toast d'anchois roulé, le toast de crevettes, les petits carrés de féta, le toast de mousse de crabe, le toast de mousse de pâté, etc...
- Chauds : Le roulé de lard aux pruneaux, le beignet « maison » au fromage, le carré de pizza « maison », la croustade de jambon, croustade de crevettes, croustade aux champignons, la tourte spéciale, le pilon de poulet, etc...

Ou La dégustation de cuillères et de verrines

Ou Mix de crackers - bretzel et chips.



Nous exigeons la qualité, et Vous ?

ENTRÉES FROIDES



- La ballottine de bœuf et foie gras, chutney aux fraises
- La ballottine de cerf (en saison), bombons de Parme aux figues confites sur coulis de pineau de charentes et verdure de saison aux épices exotiques
- La ballottine de charolais farcie à la mousse de canard sur canapé brioché et ses confitures
- La ballottine de charolais sur fond de salade croustillante et œufs, aromatisée au sirop de griottes
- La ballottine de saumon fumé farcie de crevettes grises et Granny Smith, sur canapé, mesclun croustillant et chantilly de mascarpone
- La farandole de scampis et écrevisses sur leur salade provençale (courgettes légèrement aciduléesde), pignons de pins grillés et crème de moutarde à l'ancienne tiède
- La roulade de jambon de Parme farcie de crème à la ricotta et brunoise de crudités aux herbes fraîches sur mesclun de roquette
- La salade d'écrevisses, de scampis, lardons et sa vinaigrette de framboise
- La salade de caille au miel d'acacias, mesclun aux noisettes et sirop d'orange
- La salade de caille fumée, dentelle de Parme, quartiers d'orange et de mangue sur pain croustillant brioché
- La salade de saumon fumé d'Ecosse & d'elbot sur toast aromatisé au beurre d'anchois
- La salade folle de dés de foie gras aux poires et croûtons briochés à l'huile de noix et vinaigre de framboise
- La salade paysanne aux lardons, roquefort et croûtons
- La terrine de gibier sur canapé brioché, mesclun aux fruits secs, aïelles compostées, confiture de chicons aux spéculoos
- La terrine forestière, confiture d'oignons à la vanille et salade gourmande aux agrumes, sirop de Calvados.
- Le ½ homard en belle vue, (frais, entier ± 600 gr)
- Le carpaccio d'espadon et de saumon rose et leurs vinaigres assortis, copeaux de parmesan et pluches de cerfeuil
- Le carpaccio de saumon à l'aneth et copeaux de parmesan sur soupe de fruits rouges, croustillants au beurre d'anchois
- Le carpaccio de saumon au citron vert, baies roses et pignons de pin
- Le carpaccio de St. Jacques à la coriandre et citrons caviars, collection de carottes anciennes en différentes structures et saveurs
- Le carpaccio de St. Jacques et tomates en différentes textures et couleurs
- Le curry vert de gambas au chou chinois, citron vert et herbes fraîches
- Le duo de mousse de canard et magret fumé, pain d'épices toasté, chutney de mangue et framboises
- Le filet de saumon en belle vue et son gaspacho au piment d'Espelette, chantilly de fromage aux fines herbes et canapé à l'aïoli
- Le gaspacho de laitue et menthe, scampis et crevettes au piment d'Espelette, tomates confites à l'huile d'olives
- Le jambon de Parme revisité (verrine de gelée au porto, mousse de jambon et sorbet de melon)
- Le méli-mélo de crevettes et scampis
- Le mille-feuilles de jambon cru et mousse de canard, gelée au Porto, croûtons de pain d'épices et salade aux noisettes
- Le saumon « Gravlax » et salade aux agrumes, chantilly au mascarpone et citron vert
- Le saumon mariné, salade de courgettes avec œufs pochés et aromatisée à la vinaigrette d'estragon
- Le tartare de saumon à l'aneth et sa salade de soja au parfum balsamique sur croustini provençal.
- Le tartare de thon parfumé de mangues et citrons verts, canapé tartiné de tomates basilic, aromatisé de vinaigrette à l'aneth
- Le tiramisu d'écrevisses et concombres, blinis crème ciboulette et citron vert
- Le tiramisu de crevettes, d'elbot et de saumon fumé à la mousse de mascarpone parfumée à la ciboulette sur lit de crème aigrelette aux accents balsamiques
- Les aiguillettes de magret de canard farcies à la mousse de foie gras et coulis de vieux porto, petits oignons confits à l'amaretto, croûtons de cramique et amandes grillées
- Les asperges fraîches (en saison) à la mayonnaise pas comme les autres
- Les rillettes de saumon, salade de légumes méditerranéens grillés, purée d'avocats et wraps croustillants





Les Veloutés, en fonction de la saison

ENTRÉES CHAUDES

- L'aumônière de scampis en croûte au beurre d'ail et sa crème bisquée au calvados
- Le filet de bar sur compotée de fenouil, crème d'olives et œufs de saumon.
- La tartelette d'épinards et œuf poché, crème de Riesling
- Les ravioles de pintade et consommé clair, trio de carottes et huile de fênes.
- L'osso bucco de lotte
- La brochette de noix de St. Jacques, tagliatelles de légumes frais et crème de curry vert à la mode Thai
- La caille braisée à la Saint-Feuillien, croûtons et lardons grillés
- La caille confite au miel et gingembre, jus à la Saint-feuillien et nem de pleurotes
- La croustade de volaille aux petits oignons, jeunes carottes et leur jus à la Kriek
- La feta grillée sur compotée méditerranéenne (courgettes, aubergines, olives et tomates), sauce miel et romarin
- La fricassée de pintadeau aux parfums forestiers (noisettes) et ses pleurotes aux lardons
- La lasagne façon "Grande Louvière" (pâtes fraîches, 4 fromages, viande, sauce tomate)
- La paupiette aux deux saumons et pointes vertes sur coulis safrané
- La quiche de jambon de Parme aux champignons des bois, crème de Madère aux petits oignons caramélisés
- La trilogie de pâtes maison (croquettes de macaroni, barquette farcie, cannellonis)
- Le ½ homard à l'armoricaine (frais, entier ± 600 gr)
- Le feuilleté de lotte et son coulis d'écrevisses
- Le feuilleté de pintade sur fondue d'oignons et sa crème de witloof
- Le feuilleté de ris de veau Argenteuil
- Le filet de lieu noir en crumble d'herbes fraîches, méli-mélo de tagliatelles au pesto de noix et noisettes.
- Le filet de lotte et son sabayon au citron vert et crevettes grises
- Le filet de saumon sur lit de poires « conférence » poêlées, sauce au soja
- Le hachis Parmentier au quorn gratiné au vieux parmesan.
- Le mariage croustillant de brie et maroilles, émincés de volaille sautés, crème andalouse à l'estragon
- Le médaillon de lotte aux poireaux et risotto aux champignons des bois
- Le mille feuilles (pâtes fraîches maison) au parfum de la mer et sa sauce bisquée
- Le mille-feuilles tricolore de filets de rougets au fenouil sauté et son beurre aux pistils de safran
- Le suprême de saumon sauté au beurre, sur lit de fenouil et sa crème anisée
- Le tandoori d'ailes de cailles, sauce au lait de coco et petits légumes poêlés au curry vert et citronnelle
- Le vol au vent de scampis, écrevisses et langoustines, sautés aux petits légumes et crème de Sancerre
- Les aiguillettes de magret de canard au poivre de Sichuan et petits oignons caramélisés au Grand Marnier
- Les aiguillettes de magret de canard aux épices et thym frais
- Les aiguillettes de magret de canard en croute de pain d'épices, sauce bourguignonne aux airelles
- Les cannellonis à la mousse d'écrevisses sur lit d'épinards, crème bisquée au curry vert
- Les filets de rouget grillés, risotto aux fruits de mer, tuiles de parmesan et coulis au vinaigre de Modène
- Les filets de sole au beurre rouge et julienne de poireaux étuvée
- Les filets de sole en duo, sur lit de fenouil et lardons flambés au pastis, beurre meunier aux pistils de safran
- Les filets de sole et quenelles de saumon rose à la bisque de crevettes et chantilly aux herbes fraîches
- Les gnocchis de pommes de terre, petits pois mentholés et beurre d'anchois
- Les noix de St-Jacques au cidre
- Les orechiettes aux pois chiches, façon barèse (Bari, Pouilles)
- Les profiteroles de filet d'aile de pintade nappées de coulis au miel et pistils de lavande
- Les ravioles d'écrevisses et petits légumes crévés au curry vert
- Les ravioles de risotto milanais aux crevettes grises et filets de rougets grillés, beurre blanc au champagne et baies multicolores
- Les ravioles farcies aux herbes et Reblochon, fricassée de céleri rave et lardons, crème mousseuse de topinambours
- Les ravioles ouvertes de scampis, crème bisquée, mousse de courgettes à la maquée et lime
- Les raviolis (pâtes fraîches maison) de noix de St. Jacques et filets de rougets poêlés sur lit de courgettes - beurre blanc au citron vert et baies roses
- Les roulades de filets de soles farcies à la mousse de saumon rose sur lit de crème de cerfeuil.



Les Plats

- L'entrecôte de bœuf façon Rossini, petits pois à la française, pommes rösti.
- L'escalope de veau aux lardons et pleurotes, pommes pins



- L'escalope de veau et sa sauce au marsala, tomates farcies de crème de brocolis et éventail de pommes de terre
- La cuisse de lapin (ou râble de lièvre en saison) à la moutarde de Meaux, sauce à la Saint-Feuillien, petits oignons confits et witloof braisé, gratin dauphinois
- La cuisse de poulet farcie à la tartufata et crème d'échalotes au madère
- La longe de veau à l'infusion de fleurs de lavande et baies roses, poêlée de pleurotes et lasagne de courgettes, tomates et mozzarella
- La longe de veau nappée d'estragon et son duo d'asperges (fraîches en saison), gratin dauphinois
- La paupiette de dinde aux poires confites, baies roses et jus réduit au vin rouge
- La tranche de gigot d'agneau grillée au romarin, jus à la moutarde de Meaux
- Le ½ pintadeau aux chicons braisés, gratin dauphinois
- Le blanc de volaille laqué au jus d'ananas, riz pilaf aux épices indiennes, petits pois à la française
- Le duo de cailles aux raisins de muscat, pommes duchesse
- Le filet d'agneau en croûte d'ail et fleur de sel, infusion de thym & pur malt en crème, croustillant d'épinards à la crème de brie, gratin dauphinois
- Le filet de bœuf Rossini, poêlée de pleurotes et demi-tomate farcie de pois, éventail de pommes au bacon et parmesan
- Le filet de bœuf à la crème de madère, tomates soufflées au gorgonzola, gratin dauphinois
- Le filet de bœuf au ragoût d'escargots, champignons farcis de petits pois, gratin dauphinois
- Le filet de bœuf, sa sauce à la moelle et échalotes, roulades d'extra fins, pommes rösti
- Le filet de cabillaud aux tomates cerises et beurre d'échalotes
- Le filet de canard farci au foie gras et figues rôties confites au muscat de Rivesaltes, gratin dauphinois et flan de céleri rave et potimarron
- Le filet de charolais aux 4 poivres, gratin dauphinois
- Le filet de coquelet au Riesling, jeunes oignons glacés, haricots blancs au chorizo et pommes pont neuf (grosses frites)
- Le filet de faisan flambé, saucé au confit de figues, fagotin d'extra fins enrobés et chicon braisé, choux de Bruxelles, pommes noisette
- Le filet de marcassin (en saison) aux baies roses et pineau des Charentes, purée de vitelottes (pommes de terre mauves), mini poire au vin rouge, fagot de jeunes carottes et panais au beurre citronné
- Le filet de pintadeau au safran et sa sauce au cidre, ½ pomme au caramel et airelles confites, rösti au lard et duchesses aux petits pois
- Le filet de pintadeau pané de noisettes sur jus de vin jaune et clémentines
- Le filet de poisson meunier sur lit de poireaux étuvés, purée aux herbes fraîches
- Le filet de porcelet mariné au miel et gingembre, cuit à basse température, mini légumes grillés au romarin et brochette de pommes de terre
- Le filet de saumon sur lit d'épinards, mousseline au pesto et tomates séchées, pommes duchesse aux olives vertes et noires
- Le filet de turbot rôti, asperges, crème de pois et poitrine fumée
- Le filet de veau à l'écrevissière sur lit de purée de céleri vert, jeunes légumes au miel et pommes de terre rissolées au romarin
- Le filet de veau marengo, gratiné de brocolis au gorgonzola, pommes Macaire.
- Le filet de veau, beurre citronné, brochette de pommes de terre au romarin
- Le filet de volaille farci à la mousse de brocolis, jus à la Kriek, salsifis et céleri rave à la flamande, gratin dauphinois
- Le filet mignon de porc en persillade, mousseline de haricots blancs aux lardons et pommes de terre au piment d'Espelette
- Le filet mignon de porc mariné au vin jaune, poêlée de panais, patates douces et topinambours aux lardons, brochette de grenailles au romarin
- Le filet mignon de veau au Grand Marnier et quartiers d'orange confits sur lit d'épinards à la crème de brie, pommes de terre au piment d'Espelette
- Le filet mignon de veau grillé au gingembre frais et son jus de vinaigre de framboise, bâtonnets de courgettes confits, gratin dauphinois
- Le filet pur de porc en croûte à la fleur de sel, gratiné de brocolis au gorgonzola, glaçage de jeunes carottes et petits oignons pochés
- Le filet pur de porc en robe de Serrano et crème de petits gris en persillade, poêlée de petits légumes de saison, pommes château au beurre clarifié

Les Plats (suite)

- Le filet pur de porc, sa compote d'oignons rouges, haricots verts, pommes Macaire.
- Le filet pur de porcelet à la krieg
- Le gigot d'agneau et sa garniture paysanne (roulade d'extra fins, champignons ou ananas sauce caramélisée), pommes à l'ancienne
- Le grenadin de veau braisé en croûte de brick, caviar d'aubergines et aubergines farcies au minestrone de légumes d'automne, pommes de terre farcies gratinées au reblochon
- Le magret de canard à l'orange et vinaigre de framboise, gratin dauphinois
- Le magret de canard au pain d'épices, nem de légumes de saison, étuvée de pommes de terre et jeunes oignons
- Le pavé de thon cuit à l'unilatérale, sauce Puttanesca (olives, anchois, tomates), tagliatelles de carottes multicolores, pommes rissolées aux jeunes oignons
- Le roulé de volaille farci à la mousse de brocolis et roquefort, coulis de poivrons et lasagne de courgettes et aubergines, le tout accompagné de polenta crémeuse
- Le steak de bœuf marchand de vin, pommes paillasson et chicon enrobé de maigre fumé
- Le suprême de pintadeau aux abricots, crème de calvados et curry de Madras, pommes fondantes à la lyonnaise, petits pois à la française
- Le tournedos de dinde Sambre et Meuse, jeunes carottes thym et miel, brochette de pommes de terre à l'huile de truffe
- Le tournedos de porcelet enrobé de jambon Serrano, crème à l'estragon, courgettes farcies aux tomates gratinées au chèvre, pommes à l'ancienne.
- Le tournedos de veau au chorizo, crème d'estragon, chicons braisés à l'ail, purée de vitelottes (pommes de terre bleues)
- Le tournedos de veau et Serrano, petits oignons et poivre vert
- Les aiguillettes de biche (en saison) aux spéculoos, sur lit de pommes de terre écrasées et quartier de quiche aux champignons des bois
- Les aiguillettes de volaille farcies au coriandre, poêlée de petits légumes et crème de bisque d'écrevisses au calvados, duo de pommes duchesse aux olives et ciboulette
- Les aiguillettes de volaille farcies et son beurre à la ciboulette, rouelle de blanc de poireaux, pommes à l'ancienne
- Les côtes d'agneau sauce dijonnaise, roulades d'extra fins, pommés à l'ancienne



LA CASCADE DE GOURMANDISES

IMBROGLIO DE FROMAGES

- L'amour du berger et sa salade aux noix
- La fourme d'Ambert
- La mousse de Roquefort et feuilles de chicons en salade, pain aux noix
- La ronde de fromages d'ici et d'ailleurs
- Le chèvre chaud, salade de saison aux lardons et miel
- Le duo de mousse (roquefort et Bailli aux orties) sur feuille de witloof, pain aux noix
- Le fromage de chèvre aux noix, son miel d'acacia et pistils de lavande
- Le plateau de fromages belges et mesclun aux fruits secs, vinaigrette au sirop d'érable
- Tous les fromages produits par la ferme du Bailli
(Brie belge aux herbes, le pavé de Soignies (type Pont l'Évêque), la tomme du Bailli (pâte dure), le Bailli fermier (type St. Paulin), le Bailli à la St. Feuillien, le Spodio (avec ligne de cendres au milieu), le Bailli aux orties ou paprika.



LES DESSERTS SUCRÉS

- L'assiette gourmande de bavaoïs aux fruits et mousse de chocolat noir sur lit de crème d'advocaat et amandes grillées.
- Le crumble de Pink Lady, cannelle et gingembre confit
- La tartelette à la mousse de chocolat et framboise, coulis printanier
- Le mille-feuille à la crème d'orange, mangue caramélisée et kiwis
- L'île flottante au parfum Antillais (crème anglaise au lait de coco), caramel d'ananas
- La brochette de fruits au chocolat chaud, boule glacée à la vanille et pistaches rôties
- La crêpe estivale
- La soupe d'agrumes (oranges, citrons et pamplemousses) au limoncello
- La tartelette au chocolat blanc, noix de Pécan, mousse d'expresso et caramel au beurre salé
- La tartelette au chocolat blanc et framboises.
- La tartelette tiède aux pommes et amandes effilées flambées au Calvados et sa boule de glace
- La tranche de forêt noire aux cerises, sur lit de crème anglaise au rhum.
- La trilogie d'ananas en carpaccio (au thé vert et poivre de Sichuan, en sorbet à la vodka et tranche rôtie au miel d'acacia).
- La véritable pizza dolce italienne
- Le bavaoïs aux 2 chocolats, financier aux amandes et coulis de poire
- Le bavaoïs café et boule glacée, caramel au beurre salé
- Le carpaccio de fruits exotiques au poivre de Sichuan, sirop de thé vert et glace au goût de coco.
- Le crumble aux figues et aux pommes
- Le duo de mousse au chocolat blanc et fruits rouges, crème anglaise parfumée à la fleur d'oranger
- Le duo de mousse au chocolat sur coulis de kumquat au gingembre
- Le gratin de fruits sur glace
- Le merveilleux aux fruits de la passion
- Le mille-feuille aux agrumes et coulis d'orange sanguine
- Le Mont-Blanc (mousse de chocolat, mascarpone et coulis de framboise)
- Le taboulé aux fraises et mascarpone, caramel au beurre salé
- Le tartuffo au chocolat sur fond de crème anglaise
- Le tiramisu « maison »
- Les choux à la crème glacée au café, nappés de coulis de framboise
- Les mirabelles rôties au spéculoos et crème à la vanille de Madagascar en deux façons (chantilly et glacées)
- Les profiteroles au chocolat chaud
- Les Raviolis d'ananas, crème vanille et basilic

ET L'APOTHÉOSE D'UN GRAND JOUR : le gâteau de circonstance



LE SERVICE BOISSONS

POUR CE SERVICE DIVERSES FORMULES S'OFFRENT À VOUS, À SAVOIR :



Le service à l'inventaire :

Sur base d'une liste et d'un prix convenu, vos invités consomment ce qu'ils veulent et le décompte est fait en fin de service.

Ou Le forfait total :

Pour un certain laps de temps, ou pour la durée complète de votre réception

Dans les deux cas, vous serez assurés de quantités suffisantes pour couvrir votre festivité.

Vin : Vin Blanc, Vin Rouge et Vin Rosé « Sélection LA GRANDE LOUVIERE »

Autres : Eau plate, pétillante, orangeade, Coca-Cola, tonic, jus d'orange pils au fût (suivant nombre de convives) et café.

Bières spéciales : Leffe, St. Feuillien, Orval ou autres (prix à convenir)