



Brasserie, Grill, Boutique du terroir & autres Gourmandises

Menu Fêtes de Fin d'Année- formule unique

Si vous commandez ce menu , vous aurez le plaisir de manger le même repas que nous , nos amis et clients gourmets

Chacun chez soi pour un plaisir gourmand partagé.

Cette proposition équilibrée "sans flonflon" , à base de produits de qualité permet à l'ensemble des convives de passer un agréable réveillon sans "stress" culinaire .

*POUR COMMENCER (durée entre 1h 30 et 2h00)

-La Farandole Apéritive des Amis

La farandole apéritive des amis est présentée sur une planche composée de produits du terroir sélectionnés chez nos artisans locaux .Elle est accompagnée de pain campagnard , confit et et confiture d oignons

La formule permet de prendre l'apéritif au salon de façon conviviale

- ° Chiffonnade de noix et jambon d Ardenne de la Sûre , tête pressée et tête de veau du petit boucher
- ° 4 Différents pâtés et saucissons d Ardennes
- ° Pâté de chevreuil et jambon de marcassin
- ° Rillettes et foie gras de canard façon Philippe Devos
- ° Saumon saumuré de chez Dawagne
- ° 3 variétés de fromages "apéritifs"

-Temps de préparation : néant

-Matériel :néant

-La Farandoles de Zakouskis Chauds de Saison

- ° Quiche ardennaise
- ° Tartiflette mode gourmandise
- ° Scampi du chef
- ° Escargot de Warnant

-Temps de préparation : moins de 5 minutes

-Temps de cuisson : +- 10 minutes

-Matériel : four à 180° et plateau de service

***ET MAINTENANT ON PASSE A TABLE (durée plus ou moins 2 heures)**

*****PATIENCE***(durée estimée 15 minutes)**

° Souplette de Cerfeuil en Cappuccino de Homard

-Temps de cuisson :+- 10 minutes

-Temps de préparation : +- 5 minutes

-Matériel: tasse à café et taque de cuisson

*****PLATS*** (Durée estimée à 45 minutes)**

Pour votre facilité , il est vivement conseillé de ne prendre qu'une seule préparation .

° Souris d'Agneau , Jardinière de Légumes et Pomme Macaire

° Civet de Biche , Garnitures , Légumes Appropriés et Pommes Macaire

° Trio de poissons , Julienne de Légumes en papillote

-Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

-Matériel :

*souris d'agneau : grande casserole à feu moyen ou four à 180°

*civet : casserole à feu moyen

*Papillote :Four à 180°

*Légumes : si possible à réchauffer au four ou selon votre équipement

*Pommes macaire : au four +- 20 minutes

-Temps de préparation : prévoir 1 minute par convive pour la mise sur assiette (n'oubliez pas de les préchauffer)

-Matériel : Four et grandes casseroles

*****GRANITE A LA TRAPPISTE DE ROCHEFORT***(durée estimée 15 minutes)**

-Temps de préparation : +- 30 secondes par convive

-Matériel: verre à vin (1 boule par verre)

*****ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX***(durée estimée 30 minutes)**

Nous vous proposons de découvrir les fromages fabriqués dans notre région .Nous prévoyons 70g/personne .

le plateau de fromage est accompagné par du pain de campagne ; du pain de noix et d'épices , de raisins,

fruits secs , de beurre de ferme et confiture de coing maison

-Temps de préparation : néant

-Matériel :néant

*****LA BUCHE DE NOËL OU LE GÂTEAU DE NOUVEL AN *****(durée estimée 20 minutes)

° Le Ferrero Rocher

° Le Forêt Noir Revisité

° les Mousses de Fruits et coulis

Les bûches sont créées par un artisan pâtissier .Nous ne pourrons , malheureusement vous proposer q une sorte de bûche par commande (sauf au delà de 10 personnes)

-Temps de préparation : +-30 secondes par convive

-Matériel : néant

L ambition de cette formule est de *permettre à TOUT le monde de passer une soirée agréable

****de facilement pouvoir garder pour le lendemain les préparations excédentaires***

****de pouvoir ramener le lendemain la vaisselle sale***

****de pouvoir servir le dessert vers minuit***

Le prix : 39€ par personne et 10€ de caution/personne pour les planches et verrines ...

Nous portons aussi à votre connaissance que notre cellier propose également de chouettes vins pour arroser votre soirée (**et pourquoi pas un repas avec des pétillants et vins belges**)

A votre écoute , bien à vous

Delvaux Véronique

