



Glacier -  
Brasserie -  
Restaurant -  
Plaine de jeux -  
Salles pour banquet -

Tel: 04/380.11.44  
www.lacoccinelle.be

## SUGGESTIONS DE MENUS POUR BANQUETS.

(Minimum 15 adultes.)

# 2012

Cocktail + Zakouski (durée max 1h30) 11 €/ pers.

Vin mousseux ou kir (à définir)

Formule sandwiches (durée 1h30) 13 € / pers.

Fromage, pâté, jambon, poulet. . .

+ 2 boissons incluses (coca, eaux, limonades, bières Jupiler ou café)

### Formules décès

a) Sandwiches et cafés à volonté 10 €/ pers.

b) Sandwiches, tartes et cafés à volonté 12 €/pers

Le repas plateau de fromages 13 €/ pers.

Accompagnements : divers pains, noix, raisins. . .

Formules tartes diverses (durée 2h) 13 €/ pers.

+/- 4 parts p.pers et le café à volonté

Pièce montée ou gâteau : En glace ou Génoise 5,50 €/ pers.

Génoise : chocolat, moka, fruits frais 4 €/ enf max 10 ans

Glace : Vanille, chocolat, fraise, melon, pêche jaune, moka, spéculose, coco.

# Votre banquet de A à Z

## Boissons

### Formules Apéritif

- A) **La coupe Violettine** : Mousseux et crème de violettes 5 €/ pers.  
+ - 4 Zakouski froid
- B) **Un Cocktail Samba**: Gin, Martini blanc, Jus d'oranges, Tonic, 7€/pers.  
+ - 5 Zakouski chaud et froid
- C) **Une Sangria** maison avec fruits 7,50 €/pers.  
+ - 7 Zakouski chaud et froid
- D) **Choix entre** : Kir ou vin mousseux à discrétion (à définir), 9 €/pers.  
+ - 7 Zakouski chaud et froid (durée +- 45 min.)

### Formule vins , café et eaux à table

Vin blanc du Languedoc Roussillon, Rosé gris de gris du Languedoc Roussillon, Vin rouge coteau de Peyriac Languedoc Roussillon  
Cola, Orangeade, Limonade et Eaux

- A) 2 verres de vins p/pers, eaux, colas, bières Jupiler et un café fin de repas 9.50 €/ pers.
- B) Vins, eaux, colas, bières Jupiler à discrétion, et un café fin de repas 12.50 €/ pers.

Les boissons sont comprises dès la fin de l'apéritif jusqu'au moment du dessert et le café après

### Pour les enfants et Adolescents

#### Formule apéritif

Kidibull, jus d'orange, cola, Orangeade, Limonade, Eaux

3.90 € De 3 à 12 ans

6.50 € De 13 à 18 ans

#### Boissons la durée du repas

Jus d'orange, cola, Orangeade, Limonade, Eaux.

3.90 € De 3 à 12 ans

6.50 € De 13 à 18 ans

# Les Buffets

(Minimum 15 adultes.)

## Froid :

### Assiette Paysanne

13 €/ pers.

Charcuteries, crudités, Pommes de terre, pâtes, sauces, pain...

### Formule buffet froid (Minimum 20 adultes)

#### a) Campagnard

20 €/ pers.

Crudités : tomates, choux, concombre, salade mixte, maïs ....

Accompagnements : pommes de terre vinaigrette, nouilles, riz ....

Sauces : cocktail, mayonnaise, vinaigrette .....

Viandes : jambon d'Ardenne roast-beef, poulet, pâté, jambon cuit,

Tomates aux crevettes, pêches au thon

#### b) Gourmet

{a + b}

28 €/ pers.

Saumon frais en belle rue, Elbot fumé, Terrine de trois poissons

## Chaud :

Choix de 3 plats et 2 accompagnements	22 €/ pers.
Une entrée au choix (en supplément)	9.50 €/ pers
Dans les pages 6 et 7 et unique pour l'ensemble des convives	.

## Les plats :

Roulade de sole et saumon aux petits légumes  
\*\*

Emincé de volaille sauce ananas (aigre doux)  
\*\*

Filet de poulet à l'estragon  
\*\*

Tagliatelles au saumon et brocolis  
\*\*

Escalope milanaise panée  
\*\*

Pilon de poulet niçois  
\*\*

Porc façon chinoise sauce piquante et légumes sautés

## Accompagnements :

P. rissolées, Riz, Pennes, Rosties, Gratin dauphinois



## Nos Formules Barbecues

(Minimum 15 adultes.)

### Formule Barbecue Champêtre

17 €/ pers.

Brochette de bœuf, merguez, Tranche de lard marinée  
Buffet de crudités, pommes au four, pain, sauces.

### Formule Barbecue Texan

21 €/ pers.

Brochette de bœuf, merguez, côte d'agneau,  
Saucisse aux herbes, buffet de crudités, pommes au four, pain, sauces

### Formule Barbecue Ardennais

26 €/ pers.

Brochette de bœuf, merguez, Pilon de poulet, côte d'agneau,,  
mignonette de porc, buffet de crudités, pommes au four, pain, sauces

### Barbecue enfant (max 10 ans)

10 €/p enf

Saucisse, Pilon de poulet, Buffet de crudités, pommes au four,  
Pain, sauces.

### Barbecue Bambin (max 5 ans)

8 €/p enf

Saucisse, buffet de crudités, Pain, sauces.

# Repas

## 1) Potages

Soupe de poissons accompagnée de rouille et croûtons à l'ail

Ou

Crème de tomates et potiron

Ou

Suprême d'Asperges

Ou

Velouté de Poireaux

## 2) Entrées froides

Saumon frais en belle rue

Aux deux sauces : Cocktail - Tartare

Ou

Salade folle d'écrevisses, jambon de Parme et haricots extra fins

Vinaigrette de Xérès

Ou

Terrine de canard aux zestes d'oranges

Ou

Mesclum de magret de canard fumé – vinaigrette de framboises

Ou

Tartare de saumon frais et saumon fumé crème grelette

Ou

Foie gras de canard au Porto, toast, confiture d'oignons (+ 3 €)

Ou

Jambon de Parme au melon

Ou

Terrine de la mer, crème fleurette

### 3) Entrées Chaudes

Soufflé de homard – crème de ciboulette

Ou

Terrine de poissons aux trois couleurs, sauce vin blanc

Ou

Salade de cailles aux pommes caramélisées, petits lardons

Sauce au miel et citron

Ou

Cassolette de Scampi aux chicons (**en saison**) et Boursin **ou** diable (tomate, ail, Cayenne, poivrons, crème)

Ou

Les Asperges – Sauce cerfeuil (mai à septembre)

Ou

Toast aux champignons du moment et son jus parfumé

Ou

Quiche de Saumon frais au brocoli

Ou

Les filets de sole à la normande (crevettes, champignons, moules...) (+ 3 €)

4) Sorbet : Melon, citron, pastèque

5) Le verre d'alcool

"Petit moment plaisir" Poire – Cognac – Calvados – Amaretto...

## 6) Plats

Filet d'agneau au pain d'épices (+ 3 €)  
Et son jus parfumé – bouquet de légumes

Ou

Magret de Canard à l'infusion de cannelle Ou aux cerises

Ou

Coquelet des Landes aux pleurotes

Ou

Râble de lièvre Dijonnaise ( en saison +- 15/10 au 15/2 )

Ou

Cuisse de lapin à la moutarde de Meaux

Ou

Côte de veau aux lentilles verte de Puy  
Parfumé aux senteurs des Ardennes (+ 3 €)

Ou

Paré de bœuf aux échalotes confites

Ou

Filet de rouget barbet aux petits légumes

Ou

Filet d'autruche au vin rouge – échalotes confites (+ 3 €)

Ou

Gigot d'agneau au thym et bouquetière de légumes

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes chauds.*

*Et à votre choix de : Pommes nature - Pommes croquettes - Pommes duchesse -  
Rosties aux oignons - Pommes Parisienne - Gratin Dauphinois - Pommes Frites.*

## 7) Fromages

L'assiette de fromages

Ou

Le chèvre chaud bardé de lard et coulis de sirop de Liège

## 8) Desserts

Le Gâteau de glace fabriqué dans nos ateliers " aux trois parfums " \*1

Ou

Le Savoie à votre choix

Crème au beurre – Crème fraîche et fruits –

Crème pâtissière et fruits – Crème ganache chocolat

Ou

Feuilleté aux fruits de saison, crème pâtissière

Ou

Les profiteroles crème fraîche et chocolat chaud

Ou

Mousses chocolat et crème macaron

Ou

Tiramisu

Ou

La soupe de fruits parfumée à la menthe

Ou

Crème brûlée

1\* Vanille, chocolat, moka, spéculose, fraise, melon, pêche jaune, coco.

## POUR LES BAMBINS DE MOINS DE 4 ANS

Plat et dessert à 9 €

## POUR LES ENFANTS

De moins de 10 ans

Croquettes de volailles

Ou

Fondus parmesan

Ou

Ouf à la Russe

---

---

Le Filet de Poulet, compote frite

Ou

Boulet à la Liégeoise

Compote frite

Ou

Le steak haché pur bœuf

Sauce crème frite

---

---

Coupe clown

Vanille - chocolat + chocolat chaud ( 12,50 € )

### Prix des repas

1 + 6 + 8 = 21 €

Potage, plat, dessert.

2 ou 3 + 6 + 8 = 28 €

Entrée froide ou chaude, plat et dessert.

1 + 2 ou 3 + 6 + 8 = 32 €

Potage, Entrée froide ou chaude, plat et dessert.

2 + 3 + 6 + 8 = 40 €

Entrée froide, entrée chaude, plat et dessert.

1 + 2 + 3 + 6 + 8 = 44 €

Potage, entrée froide et chaude, plat, dessert.

N°4 Sorbet	3 €/personne
N°5 Digestif	3 €/personne
N°7 Fromage	6 €/personne

Madame, Monsieur,

Nous restons à votre entière disposition pour de plus  
Amplés renseignements.

Mme Leplang

Conditions :

- Menu unique pour l'ensemble des convives
- Réservation effective après versement de 30% d'arrhes au compte 001-1909097-19
- Tout désistement non signalé Minimum 72 heures avant la date du banquet, sera facturer à 50% de la valeur du menu.

Location de nos Salles hors service traiteur

Tel : 04.380.11.44

Fax : 04.380.33.13