ARENBERGHOEVE

Formules · Atelier de Cuisson

▪ APÉRITIF

– Crémant de Bourgogne
– Gin-tonic
– Cava
– Vin — rouge, rosé ou blanc
– Bière pression
– Bières régionales
– Jus de pomme et de cerise
– Boissons fraîches et eau

▪ ENTRÉE / AMUSE-BOUCHES

– Vol-au-vent
– Carpaccio
– Petites boulettes d'agneau haché
– Pour la formule pizza : mise en bouche avec pizza bianca
– Ou quelque chose de saisonnier…

▪ FORMULE PIZZA

Les pizzas sont cuites à la minute, garnies d'une variété d'ingrédients. 1,5 pizza par personne (jusqu'à 2 possible).

Formule pizza — en plat principal	**€ 35 p.p.**

▪ FORMULE GRILL (AU FOUR À BOIS)

En moyenne 350 gr de viande par personne, préparée successivement :

– **Agneau**
  · *Gigot, épaule, côtelettes, selle d'agneau (selon disponibilité)*
– **Bœuf**
  · *Steak, entrecôte, rosbif, côte à l'os*
– **Poulet (grillé au four, découpé au choix)**

Inclus : sauce viande, légumes de saison et pommes de terre (rôties, pommes duchesse ou purée). Différentes sauces au choix :

· *Sauce béarnaise (printemps et début été uniquement) · Sauce aux champignons entiers · Sauce moutarde*

Formule grill — 3 viandes (± 350 gr/p)	**€ 60 p.p.**

Boissons non comprises.

▪ AUTRES PLATS

Plats mijotés au four — le four à bois n'est pas allumé pour cette formule :

– Agneau mijoté avec pommes de terre
– Carbonnade avec garniture de pommes de terre et légumes
– Vol-au-vent avec garniture de pommes de terre et légumes
– Poulet rôti

Formule mijotée	**€ 30 p.p.**

Boissons non comprises.

▪ DESSERT

– Dame blanche (2 boules, sauce chocolat, crème chantilly au choix)
– Boule de glace avec crème chantilly ou sauce chocolat
– Pâtisserie
– Irish coffee / Italian coffee

Dessert	**€ 9,50 p.p.**

▪ CAFÉ ET PÂTISSERIES

Selon l'assortiment disponible — à régler selon les choix effectués :

– Petites pâtisseries présentées en buffet
– Cake, biscuits, chocolats
– Pralines

Autre chose est toujours possible. Selon la saison, différents fruits sont intégrés aux desserts ou aux plats.

▪ INFORMATIONS PRATIQUES

– Les plats sont servis en formule buffet.
– Pas de service à table direct, sauf demande explicite.
– Possible pour 10 à 20–24 personnes.
– Les prix sont indicatifs et peuvent légèrement varier selon les circonstances.

RÉSERVATION & INFO

Merci de confirmer à temps : 4 semaines à l'avance · votre choix 1 semaine avant

0479 45 48 13

Merci de votre intérêt — Alexander Cerpentier