



La
chaufferie

Votre dîner all-in

19h > 23h

APÉRITIF

Coupe de cava
Zakouskis 3 pcs/pers

DÎNER 3 SERVICES

Entrée, plat & dessert
Sélection en page suivante

BOISSONS

Eaux de Bru, softdrinks, jus et café
Vin blanc et rouge

75€ HTVA/pers
ALL-IN - 50 à 120 pers.

Inclus dans la prestation ALL-IN : location, personnel, matériel, food & drinks, nettoyage

Options sur demande : sonorisation, décoration, foodtrucks, openbar soirée...

Valable et réservable à moins d'un mois avant l'événement


CHOUX de BRUXELLES


KTCHN
Natural


Gas
STRADA

02 359 92 40 | info@chou.be

La Chaufferie SPRL | Bld. Louis Schmidt 1 - 1040 Bruxelles

Propositions pour vosre dîner

AUTOMNE/HIVER

ENTRÉES

Saumon mariné, crème aigrette, concombre, herbes
Crémeuse de potimarron, Fourme D'Ambert, canard fumé
Œuf poché, champignons, lait battu au Parmesan
Coco de Paimpol, Parmesan, basilic, jambon cru
Sushi revisité, dorade, concombre, soja

PLATS

Canard confit, plum sauce, légumes wok
Volaille rôtie, beurre de ratte, jus des sucs
Bar cuit sur peau, pomme de terre au mascarpone, jeunes oignons
Cardine meunière, mousseline beurre noisette, chou pointu
Joue de bœuf braisée, chicons, topinambours

PRINTEMPS/ÉTÉ

ENTRÉES

Crémeuse de petits pois, solette, noisette
Carpaccio de boeuf façon Harry's Bar, roquette
Veau cuisson lente, glace tonnato, pesto de roquette
Crevettes Nobashi, tomates pickles, avocat, sucrine
Mozzarella, vinaigrette gaspacho, croutons fumés

PLATS

Dorade royale, grenailles aux condiments, huile parfumée
Epaule d'agneau cuisson 7h, polenta, légumes du soleil
Volaille rôtie, sauce mousseline au Parmesan, fèves
Canette au four, aubergine, jus chermoula
Saumon Teriyaki, oignons frits, sésame

BUFFET DESSERTS