



Votre walking dinner all-in

19h > 23h

APÉRITIF

Coupe de cava
Zakouskis 3 pcs/pers

WALKING DINNER

Buffet de saison salé & sucré
Détail en page suivante, selon la saison

OPEN BAR BOISSONS

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

65€ 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

Proposition de buffet de saison

Selon la saison et le marché, à titre d'exemple...

AUTOMNE/HIVER

BUFFETS

Canard fumé, crème de fromage de chèvre, betteraves rouges

Pois mange-tout, sésame, bœuf, coriandre, citronnelle

Remoulade de chou pointu, mangue, hareng fumé

Quinoa, jeunes oignons, haricots longs, feta

Crème de chou-fleur, amandes torréfiées

Volaille, erenji, princesse, noisettes

EN COCOTTE

Agneau rôti, épices Bengal, dahl de lentilles

Maigre au four, chiconnette, croute aux herbes

Tagine de légumes, chèvre, semoule couscous

BUFFET DESSERTS

PRINTEMPS/ÉTÉ

BUFFETS

Gaspacho de petits pois, menthe, Xérès

Mozzarella, tomates, basilic, pignons de pin

Volaille marinée, romaine, oignons rouges, Parmesan

Carpaccio de bœuf, roquette, tomates confites

Légumes grillés, ricotta, vieux balsamique

Melon, feta, grenade, olives

EN COCOTTE

Volaille rôtie, curry rouge, citronnelle, noodles

Risotto, légumes printaniers, Pecorino

Brandade gratinée, légumes du soleil

BUFFET DESSERTS