



**GROWING
WITH ROYAL RACING 1891.BE
RACING**



Nos menus de Groupes Automne /Hiver

En entrée :

Pâté de canard en croûte, saladin d'automne aux fruits secs

Terrine de scampi aux petits légumes, mayonnaise au curry léger (+2€)

Feuilleté d'œufs brouillés aux champignons des bois, sauce Ardennaise

Tartare de saumon en robe de saumon fumé, crème aigrette au dill (+2€)

Foie gras en cuisson basse température, pain brioché et caramel aux épices (+3€)

Salade de jambon Italien, tartare de légumes séchés et marinés, pointe de balsamique

Ballottine de volaille à l'Orange, duo de vinaigrette en aigre doux et tandoori

Ravioles à la tomate et ricotta, lanières de saumon fumé et épinards frais

Tourelle de mozzarella et duo de tomates au basilic, croustillant au pesto et jambon Italien

En Plat :

Roulade croquante de coucou de Malines, petits légumes Julienne, sauce verdurière

Demi pintadeau désossé, sauce brune au poivre vert, garniture Brabançonne

Emincé de canard au miel et citron vert, gratin de patates douces et quelques légumes (+2€)

Cuisse de canard confite, Salade croquante acidulée, Pommes Sarladaises

Emincé de bœuf Marchand de vin, Jardinière de légumes, Gratin comme en Dauphiné (+3€)

Rôti de veau façon Orloff, Linguini à l'Italienne et épinards frais

Filet de pangasius, crème légère au safran, riz aux aromates

Roulades de soles pochées aux poireaux, sauce au champagne et purée à l'ail doux (+3€)

Pavé de saumon en croûte de sésame, choux braisés et pommes vapeurs, sauce vin blanc



**GROWING
WITH ROYAL RACING 1891.BE
RACING**



En dessert :

Fondant au chocolat, crème Anglaise à la vanille bourbon

Bavarois au spéculoos, caramel à la cannelle

Panacota et coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat fondant Callebaut, parfum léger d'Arabica

Salade de fruits frais de saison

Crème brûlée au parfum de chocolat fondant

Dessert de circonstance sur commande (+3€)

Conditions :

MENU 3 SERVICES : 25 €/Pers. ENTREE + PLAT : 21 €/Pers. PLAT + DESSERT : 18 €/Pers.

Possibilité Menu boissons comprises :

(Un verre d'accueil, 1/2 Btl de vin, eaux sur table et café) :

+ 10 € / personne

Nos formules sont applicables à partir de 12 personnes

Nous vous invitons à faire un choix UNIQUE parmi nos suggestions

Possibilité d'un double choix mais nous devons savoir combien de chaque à l'avance



**GROWING
WITH ROYAL RACING 1891.BE
RACING**



Nos Formules « Festives » : Minimum 30 personnes ...25 € /pers

Buffet « Ibérique » :

Tapas et mises en bouches Espagnoles, Paëlla mixte, buffet de desserts

Buffet « Italien » :

Antipasti, Pasta bar (3 sortes de pâtes, garnitures et sauces), buffet de desserts

Buffet « Bien de chez nous » :

Mises en bouches Ardennaises, Carbonade, Boulettes sauce tomates, chicons au gratin,

Buffet de desserts

Buffet « Maître Fromager » :

Mises en bouches, Plateau de fromages, Pains divers, Raisins et fruits secs, buffet de dessert

Buffet « Valaisan » :

Mises en bouche, Raclette, salades, crudités et accompagnements, buffet de desserts

Nos formules « enfants » : plat 9 €... plat + dessert 12 €...

Plats

Boulettes Sauce tomate, Riz sauvage

Blanc de poulet rôti compote, pommes purée

Pain de veau, stoemp aux légumes

Vol au vent en vidé feuilleté, frites

Desserts

Fondant au chocolat

Salade de fruits

Gâteau au spéculoos

Mousse au chocolat