



Menu de groupe Auderghem automne-hiver 2015-2016

Informations pratiques

Nous vous proposons une formule à choix multiples.

Pour les groupes de plus de douze personnes, nous vous demanderons de nous communiquer le choix des entrées et des plats 48h avant votre arrivée, uniquement par e-mail à l'adresse suivante : info@lasoeurdupatron.be

Tout menu réservé sera facturé.

Une seule addition par table pour les groupes.

Forfaits boissons facultatifs

Vin Maison 12,50€

Chaque forfait comprend 1/2 bouteille de vin par personne, eaux plate et pétillante à volonté pendant le repas, un café ou thé pour terminer.

Forfait sans alcool 9€

Eau, café et 2 softs.

Menu à 35€

Entrée

Croustillant de fromage de chèvre et poivrons doux (végétarien)

Ou

Tartare de saumon aux crevettes grises et pommes Granny, sauce aigrelette à la ciboulette

Ou

Carpaccio de boeuf (huile d'olive, gros sel, basilic, copeaux de parmesan, roquette)

Ou

Croquette aux crevettes grises, persil fruit et citron

Ou

Ferrine de foie gras de canard au Porto, confiture de figues à la grenadine, pain brioché et toasté (+ 1€)

Plat

Dos de saumon grillé, béarnaise à la menthe, pomme au four

Ou

Emincé de boeuf, salade mêlée, sauce au poivre concassé et pommes croquette

Ou

Chicken Massala

(filets de poulet émincés au curry léger, coco râpé, carottes, raisins de Corinthe, bâton de cannelle, riz basmati)

Ou

Cannelloni épinards ricotta, pignons de pin, sauce au miel et amandes grillées (végétarien)

Ou

Aiguillettes de magret de canard aux figues et miel, pommes croquette (+1€)

Dessert

Mousse au chocolat

Ou

Crème brûlée

Ou

Duo de sorbets

Ou

Dame Blanche

Ou

Moelleux au chocolat (+1€)