



La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

BANQUET 1

(à partir de 6 personnes: 64 euro p.p. / à partir de 12 personnes: 61 euro p.p. / à partir de 24 personnes: 58 euro p.p.)

LES ENTREES

Tartare de saumon frais et du saumon fumé avec des poivres roses *ou*

Le duo des terrines (gibier en saison) avec la confiture d'échalotes et du toast aux raisins *ou*

L'aumônière des poissons fumés aux asperges vertes et la sauce raifort *ou*

Le salade de crevettes grises belges épluchées à la main et des écrivisses (+ 10 euro) *ou*

Scampis sautés avec brunoise de pommes et curry

PLATS PRINCIPAL

Le filet de la dinde au lard, sauce à l'estragon-sherry et des croquettes *ou*

Le rôti de porc Stroganoff bouquetière *ou*

Le filet de cabillaud au caviar de saumon et sa sauce au ciboulette *ou*

Le filet de saumon mousseline et pommes château *ou*

DESSERTS

Le gâteau d'anniversaire au choix *ou*

La tarte glacée, garnie pour l'occasion avec une sauce *ou*

Fantaisie de chocolat

Soufflé glacé au Grand Marnier, sauce fruits rouges *ou*

La glace au vanille, sauce chocolat chaud



La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

BANQUET 2

(à partir de 6 personnes: 74 euro p.p. / à partir de 12 personnes: 71 euro p.p. / à partir de 24 personnes: 68 euro p.p.)

LES ENTREES

La salade de magret de canard fumé et du foie gras d'oie aux pignons et des pommes *ou*

Le filet de flétan sauté à l'huile d'olives, des rondelles d'oignons frits sur un petit lit de légumes *ou*

Plat de poisson de la mer du nord sur un lit de poireaux, parfumés au pernod *ou*

Le foie gras d'oie maison au mangue et du toast aux raisins *ou*

Le riz de veau au saumon fumé et curry, parfumé aux fruits de passion (+ 4 euro) *ou*

Des asperges à la flamande (*en saison*)

PLATS PRINCIPAL

Le filet de l'empereur au cerfeuil et bacon *ou*

Côte-à-l'os, sauces de votre choix avec salade *ou*

Le magret de canard ou le filet d'agneau aux légumes de la saison *ou*

La caille dans son manteau Jonagold avec des cantharelles *ou*

Le rôti de veau bouquetière *ou*

Le filet de chevreuil (*saison*), mousse de céleris raves, des aïelles et des cantharelles (+ 4 euro)

DESSERTS

Un feuilleté aux fruits rouges, la glace de vanille et crème anglaise *ou*

La fantaisie de sorbets avec des fruits de saison *ou*

Moelleux au chocolat, crème anglaise et crumble de spéculoos *ou*

La tarte aux pommes chaudes, flambée au Calvados *ou*

Des gourmandises en abondance... (+ 4 euro)



La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

Y COMPRIS:

Aussi bien avec le banquet proposé à 64/61/58 euro par personne ou à 74/71/68 euro par personne

Coupe "Méthode Champenoise" (avec 3 amuses bouches), le vin "Réserve de la Sablière"
rouge et blanc, les bières et les eaux, le café et les friandises

POSSIBILITÉ AVEC LE MÊME BANQUET:

La crème portugaise ou cressonnettes: + 7 euro par personne

La petite marmite de poissons avec Armagnac *ou*

la crème de fenouil aux coquilles St. Jacques: + 13 euro par personne

Avec du sorbet et du liqueur: + 6 euro par personne

exemple: Sorbet au poire avec Poire Williams, Sorbet de fruits de passion au genièvre belge, Sorbet de framboises au fraises des bois

Le trio de fromages avec sa garniture: + 9 euro par personne

Champagne Grand Cru comme apéritif: + 4 euro par personne

NOTE:

Il va sans dire qu'il faut choisir le même menu pour la table entière.

Des toasts froids et/ou chauds en supplément: + 1,50 euro la pièce

Il est toujours possible de choisir le banquet sans apéritif, vins, bières,
eaux et le café avec une réduction de 20 euro par personne.

Merci d'avance,

La famille Desimpel & ses collaborateurs