



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, herbettes
Crémeuse de potimarron, Fourme D'Ambert, canard fumé
Œuf poché, champignons, lait battu au Parmesan

PLATS

Canard confit, plum sauce, légumes wok
Bar cuit sur peau, pomme de terre au mascarpone, jeunes oignons
Risotto aux légumes racines, parmesan

PRINTEMPS/ÉTÉ

ENTRÉES

Crémeuse de petits pois, solette, noisette
Carpaccio de boeuf façon Harry's Bar, roquette
Mozzarella, vinaigrette gaspacho, croutons fumés

PLATS

Canard au four, aubergine, jus chermoula
Saumon Teriyaki, oignons frits, sésame
Risotto aux légumes primeurs, burrata

BUFFET DESSERTS