



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



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

Betteraves rouges façon américaine
Pois mange-tout, sésame, bœuf, coriandre, citronnelle
Remoulade de chou pointu, mangue, truite fumée
Quinoa, jeunes oignons, haricots longs, feta
Crème de chou-fleur, amandes torréfiées
Volaille, erenji, princesse, noisettes

EN COCOTTE (2 CHOIX)

Agneau rôti, épices Bengales, 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
Romaine, oignons rouges, Parmesan, César
Carpaccio de bœuf, roquette, tomates confites
Légumes grillés, ricotta, vieux balsamique
Pastèque, feta, grenade, olives

EN COCOTTE

Volaille rôtie, curry rouge, citronnelle, noodles
Risotto, légumes printaniers, Pecorino
Brandade gratinée, légumes du soleil

BUFFET DESSERTS