



PROPOSITIONS DE VERRINES, DE REPAS ET DE DESSERTS POUR LES MINES GOURMANDES

CHOIX DE DEUX VERRINES FROIDES :

- Velouté glacé de concombre au lait de coco
- Crème brûlée au foie gras
- Tartare de thon aux agrumes
- Tartare de boeuf, roquette et balsamique
- Mousse de jambon Seranno et tomates séchées Serrano
- Truite fumée de Ligneuville et ses accompagnements
- Salade de fromage de chèvre des Waides et jambon fumé d'Aubel, vinaigrette de framboise au basilic de Saint-André
- Beignet de morue
- Salade terre et mer
- Carpaccio de boeuf sur grisini, salade de pâtes au pesto
- Verrine au saumon fumé et tsatsiki
- Farfalines à la grecque
- Verrine à l'italienne (tapenade, pistou, mozzarella, tomates séchées)
- Mandorlata et bruschetta à l'ail



CHOIX D'UNE VERRINE CHAUDE :

- Ecrevisses à la liégeoise
- Crème au fromage de Val-Dieu
- Boudin noir et purée de pommes Reine des Reinettes
- Salade liégeoise, lardons au sirop d'Aubel
- Soupe de crevettes
- Paëlla aux fruits de mer
- Crème d'aubergine au yaourt
- Risotto aux cèpes



CHOIX DU PLAT PRINCIPAL :

- Caille en crapaudine à la liégeoise
- Cuisse de canard à l'instar de Visé
- Filet de canette à la Boteresse au miel
- Fricassée de lapin mariné au Pékèt dè Houyeû
- Entrecôte de boeuf sur lit de chicons, fondant de Herve doux
- Duo de cailles au Porto à l'étouffée
- Paëlla Royale
- Côtes d'agneau aux courgettes et à la tomate
- Osso Bucco

CHOIX DU DESSERT :

- Véritable café liégeois
- Assiette de fromages du plateau et sirop
- Pain d'épice perdu aux pommes, glace à la cannelle
- Fondue au chocolat Galler et fruits de saison
- Tortilla briochée aux fraises
- Tiramisu au spéculoos

