



Composez vous-mêmes votre repas! (le même menu pour l'ensemble des participants)

Apéritif maison	3.00€
Crémant d'Alsace	3.00€
Crémant d'Alsace et sa liqueur de framboise	3.00€

Zakouski:

3 par personne (2 chauds et 1 froid)	3.00€
5 par personne (3 chauds et 2 froids)	4.00€

Potages:

velouté de chou-fleur à la fondue de tomate	3,00€
Crème de carottes au cumin	3.00€
Crème brabançonne	3.00€
Crème de cresson aux crevettes	3.50€
Velouté de céleri rave aux lardons et chataignes	4.50€



Entrées froides:

Salade de brebis chaud du village au vinaigre balsamique et miel (*)	6.50€
Jambon de la région et parisienne de melon (*)	7.50€
Salade de scampì sauce balsamique	6.50€
Assiette nordique (*)	8.50€
Frísées aux lardons	6.50€

Entrées chaudes:

Toast aux champignons	5.00€
Toast aux champignons des bois	7.00€
Truite de nos rivières en papillote	7.00€
Filet de limande aux poireaux	8.00€
Caille rôtie aux raisins	9.00€
Coquilles Saint-Jacques au vin blanc et chicons (jusque 30 pers.)	9.00€
Cassolette de scampis sauce du chef	8.00€

Plats:

1 Coquelet aux mirabelles ou aux endives	12.00€
Barbecue 3 viandes (saucisse, pilon de poulet, spare rib et ses accompagnements)	12.00€
Barbecue 4 viandes (idem + brochette) et ses accompagnements	14.00€
Longe de porc au romarin, à l'ail et à la sauge	12.00€
Magret de canard aux cerises	14.00€
Lapin aux pruneaux	14.00€
Carré d'agneau à la menthe	14.00€
Rognons a la Renaud	12.00€

Plats végétariens:

Couscous de légumes	8.00€
Lasagnes aux aubergines	8.00€
Tagliatelles au corn et légumes	9.00€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes de saison et, au choix: de riz, pommes vapeur, gratin dauphinois, purée croquettes ou rostí.

Fromages:

Choix de spécialités du terroir (vache, brebis, chèvre)	6.00€
Supplément de salade	1.00€

Desserts:

Moelleux au chocolat	3.50€
Salade d'oranges à la cannelle	3.50€
Poires caramélisées aux pignons de pins et raisins secs	3.50€
Tiramisu	4.00€
Dame blanche	5.00€
Duo de mousse aux 2 chocolats	5.00€
Soupe de fraises et sa tuile au lait de coco	3.50€

Mousse de mascarpone au citron vert

3.50€

Gâteau de circonstance

3.00€

- Le café ou le thé sont offerts par la Maison quand le prix du menu dépasse 25€/personne.
- Notre carte des vins est à votre disposition. Vous pouvez emporter vos propres boissons, moyennant un droit de bouchon de 3,00€ par adulte (plus de 12 ans). Le service des boissons est assuré par nos soins pendant la durée du repas.
- Pour vos enfants de moins de 4 ans: c'est gratuit! Entre 4 et 11 ans (inclus), un menu spécial est prévu (jus d'orange en apéro, plat et dessert au prix de 8€)
- Le nappage et la décoration des tables sont compris.
- Possibilité d'activités diverses encadrées par notre équipe d'animateurs!

(*) en saison



Contactez-nous au 084:477211. info@cirac.be

Bon appétit!