

Nouvel An 2015

Nieuw Jaar 2015

La fête des fêtes... Nuit Magique du mercredi 31 décembre 2014 à 20h
Het feest der feesten... Magische nacht van woensdag 31 december 2014 om 20u



Prix par personne :

155 € (bar après compris)

Tenue de soirée

Veuillez annoncer votre participation
par virement au compte :
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)

Prijs per persoon :

155 € (bar nadien inbegrepen)

Avondkledij

Gelieve uw deelname te bevestigen door
overschrijving op rekening :
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)



Comme de tradition, le champagne Robert sera servi pour finir l'année et pour commencer une nouvelle et cela en dégustant les frivolités de notre Happening « Buffet d'accueil ».

Volgens de traditie, zal de Champagne Robert geserveerd worden om het oude jaar te eindigen en het nieuwe in te zetten en om te genieten van de frivoliteiten van onze Happening « Ontvangst Buffet ».

Buffet d'accueil / Ontvangst Buffet :

- | | |
|---|---|
| • Banc d'huîtres | • Oesterbank |
| • Huîtres pochées | • Gepocheerde oesters |
| • Jambon de Parme aux billes de melon | • Parmaham met meloenballetjes |
| • Eclair au foie gras | • Eclair van ganzenlever |
| • Salade fraîcheur de pommes vertes et crevettes grises | • Frisse groene appel salade en grijze garnalen |
| • Les Noix de Saint-Jacques snackées | • Sint-Jacobsnoten snack |
| • Soupe de foie gras et copeaux de truffes | • Soep van ganzenlever en truffelschaafsel |
| • Les gambas en tempura, tapenade de poivrons | • Gamba tempura, paprika tapenade |

Menu à table ET dîner dansant / Menu aan tafel EN diner dansant :

Opéra de foie gras-café, gelée au vin de noix et xocopili, mangue poivrée

Opera ganzenlever-koffie, gelei van notenwijn en Xocopili, peper mango

Château Labatut-Bouchard 2009, Cadillac

Petite marmite de crustacés à la Bahianaise, langoustines, écrevisses et homards

Potje met schelpdieren op zijn Bahiaans, langoustines, rivierkreeften en kreeften

Pouilly-Fumé 2013, Emmanuel Couet

Coeur de filet de biche, flan de cèpes et morilles, fruits des sous-bois
Pommes bouchons confites à la graisse d'oie

*Filet mignon van de hinde, flan van paddenstoelen en morieljes
Appel staafjes geconfijt in ganzenvet*

*Château Rouquette Sur Mer 2011
L'Esprit terroir, La Clape*

Le fraisier "pistache", sorbet fraise-basilic

Aardbei "pistache", aardbei-basilicum sorbet

Bulles de Champagne surprise au tranchant du sabre
Champagne bubbels verrassing op het scherp van de sabel

Café, petites émotions / Koffie, kleine emoties