

« LE PERRON DE L'ILON Repas d'entreprise ou de famille »

PROPOSITIONS DE BASE
LE PERRON DE L'ILON



AID-CIEP « LE PERRON DE L'ILON » | Place l'Ilon, 17 – 5000 NAMUR

PROPOSITIONS DE BASE

Ces propositions sont réalisées à titre d'exemples, d'autres possibilités peuvent être étudiées selon vos besoins. Les tarifs peuvent être établis suite à la transmission des informations générales liées à votre événement. Pour toutes questions n'hésitez pas à contacter : **Gregory Leclercq**

Gregory.Leclercq@lilon.be

0494/20.20.64

EXEMPLES DE PROPOSITIONS DE MENUS PRINTEMPS-ÉTÉ

Entrée	Plat
Ballotin de saumon aux asperges. Coulis de cresson au wasabi. ***	Lasagne roulée d'aubergines Crème de parmesan et salade d'herbes fraîches ***
Feuilleté de chèvre chaud au miel et tomates confites. ***	Tajine d'agneau aux fruits secs ***
Gravlax de saumon au concombre et pomme granny. Crème au citron vert. ***	Cuisse de poulet au romarin, chicons braisés, pomme macaire ***
Carpaccio de bœuf au parmesan. Crème balsamique et roquette. ***	Filet de rouget crème de fenouil Tortilla ***
Taboulé aux épices orientales. Brochette de scampis grillés. Beurre d'orange et coriandre ***	Filet de poulet farci (ricotta – tomate confite – jambon d'Italie) Coulis de petits pois – carottes glacées ***
Mousseline de volaille aux légumes printaniers. Coulis de poivrons ***	Papillotes de cabillaud aux saveurs asiatiques ***
Dessert	
Coupe de fraise au basilic et sorbet ***	
Soupe de melon à la menthe ***	
Brownies chocolat noir et cerises Crème anglaise au chocolat blanc ***	
Crumble de rhubarbe, glace aux épices Coulis de menthe ***	
Nougat glacé et coulis de framboise	

Entrées	Plats
<p>Salade de cailles fumées aux granny smith et pistaches Crème de moutarde ***</p> <p>Toast aux champignons des bois et herbes fraîches ***</p> <p>Filet de truite fumée Julienne de betteraves Crème aigrelette ***</p> <p>Nage de poissons bisquée ***</p> <p>Tourte de bœuf aux pignons de pain Yaourt acidulé ***</p>	<p>Poitrine de porc fumé, laqué au miel Purée de pdt et céleri rave ***</p> <p>Pavé de saumon en croûte de noisette Purée de Butternut au cumin ***</p> <p>Suprême de pintadeau Coulis de topinambour parfumé à la truffe tonnelet de courgette – Rösti ***</p> <p>Cannelloni ricotta et brocolis Crème de panais et parmesan ***</p> <p>Magret de canard Sauce champignons des bois, pdt sautées ***</p>
Desserts :	
<p>Crumble de pommes et poires Boule de glace ***</p> <p>Crème brûlée au café ***</p> <p>Javanais et sa crème anglaise ***</p> <p>Brownies au chocolat et fruits secs ***</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges ***</p>	

EXEMPLES DE PROPOSITIONS DE MENUS : HIVER

Entrées	Plats
<p>Terrine de gibier et sa confiture 4 saisons ***</p> <p>Rillettes de saumon toast croquant et salade de mâche ***</p> <p>Quiche au Herve et céleri rave ***</p> <p>Goujonnette de volaille au curry, salade de choux – sauce tartare ***</p> <p>Filet de rouget crème de chorizo ***</p>	<p>Civet de marcassin et garniture hivernale ***</p> <p>Couscous aux légumes d’hiver ***</p> <p>Filet de volaille en croûte de spéculoos embeurrée de choux ***</p> <p>Dos de cabillaud sur son lit de poireaux Crème de moutarde à l’ancienne – pommes duchesses ***</p> <p>Cuisse de canard confite aux lentilles vertes du Puy – réduction de porto ***</p>
Dessert	
<p>Pain perdu aux pommes fondantes Caramel au beurre salé et glace vanille ***</p> <p>Moelleux au chocolat et crème anglaise ***</p> <p>Tarte aux poires et amandes Caramel au beurre salé ***</p> <p>Crème brûlée ***</p>	