

# Restaurant Rooden Scilt

*Hans Porteman*

*Meesterkok van België  
Prosper Montagné prijs  
Disciples d'Escoffier  
Gouden Delta*

## *Suggestions pour banquets 2019*

*www.roodenscilt.be  
info@roodenscilt.be*

*Weekend-Knack:beste prijs/kwaliteit Vlaams-Brabant  
Trendsenquête:beste prijs/kwaliteit Vlaams-Brabant*

*Réservations et renseignements*

*BVBA Porteman, Dorpsplein 7, 3071 Erps-Kwerps  
Tel.02/7599444 Fax 02/7597445  
KB BE83 4377 0501 3115 BTW 444.897.032 HRL 80.086*

## Apéritif (7 €)

Apéritif maison: Kir Royal et liqueur de cassis  
Porto, Sherry, Martini, Kir, Pineau de Charentes  
Cava(+2€), Crémant d'Alsace(+2€), Champagne maison(+5€)

### Suggestions :

Trois amuses chaudes (+3€)  
Mini-pizza et croquant de crevette (+4€)  
Grand assortiment d'amuses chaudes (+7€)

## Hors d'Oeuvre (15 €)

Salade roquette au balsamique, brochette de 5scampis, sauce aux crustacés  
Carpaccio de boeuf, lamelles de Parmesan, citron vert et extra-vierge  
Duo de saumon fumé, tabouleh frais, feta, olive et crevette bouquet (+4€)  
Meunière de thon en salade niçoise, anchois, câpres et soja (+7€)  
Terrine de foie d'oie au balsamique, salade roquette aux noix et figue (+9€)  
Meunière de St.Jacques, jambon Ganda, curry, salade et pomme verte (+9€)  
Salade de foie poêlé, sa ganache, mangue, roquette, pavots (+12€)  
Salade trendy, demi homard, quinoa, fruit de la passion à l'orientale (+15€)

## Potages (5 €)

Velouté de tomates  
Crème de chicons du pays au persil  
Velouté d'asperges aux croûtons (+1€)  
Bisque de crevettes au Ricard et à l'estragon (+5€)

## Entrées chaudes (15 €)

Brochette de scampis, pâtes serpentini, tomate pomodori, pandalus  
Filet de lieu noir, sauce maquereau fumé, tomate cerise, purée de pommes de terre  
Médailles de limande, mirepoix d'écrevisses et fines herbes (+3€)  
Toutes les préparations de flétan ou de dos de cabillaud atlantique (+4€)  
Bouillon de homard et noix St. Jacques, crustacés et quinoa (+7€)  
Noix de St.Jacques et chicon sauté, cream Sherry et jambon-Ganda (+9€)  
Demi homard chaud, cuisson thaï, coriandre, garniture croquante (+15€)

*Choisissez votre préparation de poisson: flétan ou de dos de cabillaud*

*\* beurre aux câpres, lard croquant, œuf brouillé et brocolis*

*\* classique aux Champagne, peu de curcuma et copa*

*\* en viennoise, coulis homardine et herbettes*

## Plats consistants (18 €)

Poularde farcie de champignons des bois, pommes croquettes  
Filet de porc bio au lard croquant, chorizo et romarin (+1€)  
Pintadeau français au Muscat doux et poivre vert, jambon Serrano (+4€)  
Rôti de filet-mignon de boeuf, sauce Bercy à l'échalote et à l'estragon (+6€)  
Mignon d'agneau écossais au thym, haricots verts et gratin dauphinois (+8€)  
Magret de canard, cuit rosé, vinaigre de framboises, confiture d'oignons (+8€)  
Chateaubriand « Angus » bordelaise, oignon vert, légumes de saison (+8€)  
Faisan sauvage «Fine Champagne» ses compotes hivernales assorties (+9€)  
Faisan sauvage à la brabançonne, chicon du pays, purée de céleri-rave (+9€)  
Steak de veau de petite tête aux fines herbes, palette de légumes (+9€)

Iberico, pata negra, champignons trompettes et bouquetière (+9€)  
Cuisse de faon, poivrade aux airelles, éventail de garnitures de gibier (+10€)  
*Tous nos plats consistants sont servis une deuxième fois  
et sont accompagnés de trois garnitures.*

### **Desserts (6 €)**

Palette de glaces, à la vanille, au moka et au chocolat  
Mousse au chocolat «Callebaut», avocat et banane séchée  
Nougat glacé aux pistaches, coulis de framboises (+1€)  
Crêpes et sauce au chocolat, glace vanille (+1€)  
Soupe chaude de fruits des bois chaudes, glace et croquant (+1€)  
Carpaccio d'ananas, marinade passion et sa glace vanille-bourbon (+2€)  
Soupe chaude de framboises et verveine, glace et croquant (+2€)  
Pièce de circonstance et coulis de fruits (+2€)  
Pâtisserie sur commande (+2€)  
Assiette de trois sorbets aux fruits et sa garniture de saison (+3€)  
Assortiment de desserts de saison (+4€)

Tasse de café 3 €  
Café Brésor et mignardises 6€

### **Pour les enfants**

Velouté de tomates 4€  
1 Pièce croquette aux crevettes ou fondue Parmesan 8€  
2 Pièces croquettes aux crevettes ou fondues Parmesan 14€  
Blanc de poulet, frites et compote aux pommes 14€  
Steak, frites et quelques légumes 18€  
Glace enfant 4€

#### **Varia**

Arrangement de vins jusqu'au café 12€  
Vins banquet par bouteille 20€  
Bouteille d'eau (1l.) sur table 7€

## **Propositions pour groupes**

*Vu l'offre dans la région,  
nous servons aussi des menus à budget limité.  
Ces menus sont de bonne qualité mais pas comparable  
aux plats que nous servons dans le restaurant.*

### **Table d'amis – All In 48 EUR**

*Repas en famille, d'amis ou de collègues?  
Le même plat pour au moins 10 personnes.  
Un Kir Royal, vin maison et café inclus.  
Uniquement sur réservation s.v.p.*

- \* Bouillabaisse de langoustine, sole limande, cabillaud, crevette d'eau douce...  
sauce rouille, toasts et parmesan.
- \* Châteaubriand grillé et plusieurs sauces , légumes chauds, salade et frites.
- \* Crumble de cabillaud "Homardine", branche d'épinards, purée de Bintjes.
  - \* Préparation de gibier et ses garnitures.
  - \* Autres souhaits sur commande.

### **Menu Comfort Food – All-in 50 EUR**

*Comfort food sont ces plats classiques et notre cuisine du terroir que  
tout le monde adore et qui vous donnent un moment de bonheur.  
En général ces préparations demandent beaucoup de temps et de travail.  
Mais quand ils sont vraiment faits de façon traditionnel....*

Apéritif pétillant au liqueur de mûres, zakouskis

\_\_\_\_\_

Oeuf poché "en cocotte" à la portugaise aux tomates  
Mortadelle, saucisson de Paris, lard braisé, toast

\_\_\_\_\_

Vol-au-vent fait maison, feuilleté cuit à la minute  
boulettes de haché de veau, cressonnette et frites

\_\_\_\_\_

Verrine, riz à la crème et coulis de framboises

\_\_\_\_\_

Café "Brésor" et mignardises

*Les vins maison jusqu'au plat principal*

## ***Fêtes de famille à partir de 30 personnes***

### **All In 60 EUR**

Verre de Kir Royal pétillant, biscuits, olives, tzaziki et tacos,  
petits fondues parmesan et tartare

Salade mixte de saumon fumé norvégien, sauce à l'aneth,  
brochette de scampis au curry doux et crevette rose

Velouté de tomates et croustillons

Rôti juteux de longe de porc Duroc "Fine Champagne",  
palette de légumes saisonnier et croquettes

Assortiment de mousse au chocolat, pâtisserie passion, crème brûlée,  
glace vanille, fruits, coulis de framboises

Café "Brésor" et mignardises

Vins maison jusqu'au plat principal

### **All In 64 EUR**

Verre de Kir Royal pétillant, biscuits, olives, tzaziki et tacos,  
petits fondues parmesan et tartare

Médallions de limande (3 pièces) au Riesling, brunoise, herbes,  
branches d'épinards et purée de Bintjes

Filet de pintadeau "Label Rouge" au liqueur de pêches,  
éventail de légumes correspondants et croquettes

Assortiment de mousse au chocolat, pâtisserie passion, crème brûlée,  
glace vanille, fruits, coulis de framboises

Café "Brésor" et mignardises

Vins maison jusqu'au plat principal

*Un supplément de 4 EUR/pers. vous sera compté si moins de 30 personnes.  
L'apéritif sera repassé une fois si plus de 40 personnes.*

## ***Menus banquet***

Pour un forfait de 22 euro par personne, nous vous proposons:  
un Kir Royal et amuse-bouche, les vins maison jusqu'au plat  
principal et une tasse de café - Brésor et mignardises.

### **Menu à 33 EUR**

Rillettes de saumon fumé de Norvège à l'aneth, cressonnette  
Poularde farcie de champignons des bois, pommes croquettes  
Verrine, coulis de fruit de la passion, glace à la vanille

### **Menu à 36 EUR**

Médailles de limande, Noilly, tomate et purée de bintjes  
Steak pelé-royal des Flandres, flambé Cognac, fines herbes  
Punch aux framboises, glace vanille, menthe, croquant

### **Menu à 44 EUR**

Médailles de flétan aux écrevisses, purée de pommes de terre  
**ou**  
Salade niçoise de thon frais, anchois, câpres et soja (+4€)  
Pintadeau au maïs, arôme de pêche, balsamique blanc, serrano  
**ou**  
Pièce de boeuf des polders à l'échalote et estragon (+2€)  
Soupe chaude de fruits des bois, glace et croquant

### **Menu à 47 EUR**

Dos de cabillaud à la portugaise au brocoli et tomate cerise  
**ou**  
Duo de saumon fumé, mix de feta, crevette bouquet (+2€)  
Châteaubriand "Angus", bordelaise, princesses et oignon vert  
**ou**  
Mignon d'agneau, sarriette, bouquetière et gratin (+3€)  
Nougat glacé aux pistaches, coulis de framboises

## Menu à 59 EUR

Pressé de queues de boeuf au foie gras, confiture d'oignons

**ou**

Bouillon de homard, noix de St.Jacques, crustacés, quinoa

Ibérico, filet de pata negra au four et trompettes de la mort

**ou**

Veau de petite tête aux fines herbes, palette de légumes

Grande assiette, assortiment de desserts de saison

**Du 15 octobre jusqu'à fin janvier** le veau sera remplacé par  
faisan sauvage au Muscat et poivre vert, compotes assorties

### *Suggestions*

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Trois amuses chaudes à l'aperitif     | 3€ |
| Potage fait maison: tomate, chicon... | 5€ |
| Repasse de café et mignardises        | 3€ |

Nous demandons 4€ par changement de plat et par personne pour les frais supplémentaires.  
Evidemment pas pour les plats d'enfants.

\*Ces suggestions sont uniquement sur commande et à partir de min.10 personnes.

\* Réserver ou commander à temps svp., nous ne possédons pas de stock

\* Toutes les préparations de poisson peuvent être servi en plat consistant (+5€)

\*Nous n'acceptons pas de cartes de credit pour les banquets.

\*Afin d'éviter un supplément pour les produits ou le personel veuillez confirmer  
au moins un jour à l'avance le nombre exact de vos invités.

- Toujours le même menu pour toute la compagnie. Nous demandons 3€ par changement de plat et par personne pour frais supplémentaires. Evidemment par pour les plats d'enfants.

\*Prévenez vos hôtes qu'à midi le restaurant est à votre disponibilité à partir de 1200h à 1700h.

Avant et après nous devons nettoyer, préparer et servir un repas à nos gens.

Le soir la salle est à vous de 1900h à 0100h. Vu la hauteur du brut des salaires  
nous devons strictement compter 50€ de l'heure et par serveur en dehors de ces délais.

L'utilisation de la salle est gratuite. Merci de votre compréhension.