

Restaurant Rooden Scilt

*Hans Porteman
Maître Cuisinier de Belgique
Prosper Montagné
Disciples d'Escoffier
Delta d'Or*

Suggestions pour banquets 2020-2021

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

Réservations et renseignements:

*SPRL Porteman, Dorpsplein 7, 3071 Erps-Kwerps
Tel.02/7599444 Fax 02/7597445
TVA 444.897.032 HRL 80.086
KBC BE83 4377 0501 3115*

Apéritif (7€)

Amusettes comprises

*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€)
Grand assortiment d'amuses chaudes (+7€)
Cuillères ou verrines à partir de 2,5€*

Hors d'Oeuvres (15€)

*Salade roquette au balsamique, brochette de 5 scampis, sauce relevée
Salade gourmet, saumon fumé, brochette de scampis, jambon de Parme
Carpaccio de boeuf, lamelles de Parmesan, citron vert et extra-vierge
Coctail de crevettes épluchées à la main, laitue, œuf dur, tomate (+3€)
Duo de saumon fumé, tabouleh frais, feta, olive et crevette bouquet (+4€)
Terrine de foie d'oie, melon et jambon de Parme, bouquet de salades (+7€)
Meunière de St.Jacques, jambon ganda, curry, salade et pomme verte (+9€)
Salade de foie d'oie poêlé, son 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 (+4€)
Marmite de moules au safran, petites noix de St.Jacques (+4€)
Marmite de poireaux, cappuccino d'herbes, saumon frais et fumé (+4€)*

Entrées Chaudes (15€)

Brochette de scampis, pâtes serpentini, tomate pomodori, pandalus
Médailles de limande (3p), Sauvignon, crevettes grises et moules (+2€)
Médailles de limande (3p), mirepoix de crustacés et fines herbes (+3€)
Marmite du pêcheur, moules, crevettes grises, cabillaud, rouille (+3€)
Escalope de saumon poêlé, beurre au Chablis, poireau, tomate cerise (+4€)
Toutes les préparations de flétan ou de dos de cabillaud atlantique (+4€)
Noix de St.Jacques et chicon sauté, cream-sherry et jambon ganda (+9€)
Demi homard chaud, « Régine », minestrone de légumes, couscous (+15€)

Choisissez votre préparation de poisson: flétan ou dos de cabillaud

** beurre aux câpres, lard croquant, œuf brouillé et brocoli*

** classique au Champagne, épinards, purée de pdt*

** en viennoise, coulis homardine et herbettes*

Plats Consistants (18€)

Poularde farcie de champignons des bois au porto et pommes croquettes
Filet pur de porc bio « Fine Champagne », palette de légumes (+1€)
Filet pur de porc bio au lard croquant, chorizo et romarin (+1€)
Pintadeau français au Muscat doux et poivre vert, jambon serrano (+3€)
Rôti de filet-mignon de bœuf, 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, vin de framboises, confiture d'oignons (+8€)
Châteaubriand « 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, longe, 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
Crêpes et sauce au chocolat, glace à la vanille (+1€)
Dame Blanche, glace à la vanille, chocolat chaud, crème fraîche (+1€)
Nougat glacé aux pistaches, fruits et coulis de framboises (+1,5€)
Soupe chaude de fruits des bois au cassis, glace et croquant (+1,5€)
Carpaccio d'ananas, marinade passion, glace vanille-bourbon (+2€)
Meringue, glace à la vanille, avocat, chocolat, crème fraîche (+2€)
Crêpes Suzette, à l'orange, Grand Marnier, glace à la vanille (+2€)
Soupe chaude de framboises et airelles, glace et croquant (+2€)
Pièce de circonstance et coulis de fruits (+2,5€)
Pâtisserie, biscuit aux fruits, sur commande (+2,5€)
Assiette de trois sorbets aux fruits, garniture de saison (+3€)
Assortiment de desserts(4) et de fruits de saison (+4€)

Tasse de café Brésor 3€
Café Brésor et mignardises 6€

Arrangement de vins jusqu'au café 12€
Vins banquets par bouteille 20€
Bouteille d'eau (1l.) sur table 8€

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 4,5€

- * 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 plats consistants (+6€)*
- * Nous n'acceptons pas de cartes de crédit pour les banquets*
- * Afin d'éviter un supplément pour les produits ou le personnel 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 4€ par changement de plat et par personne pour les frais supplémentaires.*
- Evidemment pas 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.