

Restaurant Rooden Scilt

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

Suggestions pour banquets 2018-2019

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

Hors d'Oeuvres (15€)

*Salade roquette au balsamique, brochette de 5 scampis, 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 (+6€)
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 d'oie poêlé, sa ganache, mangue, roquette, pavots (+11€)
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 pdt
Médaillons 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 de St.Jacques, crustacés et quinoa (+7€)
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, 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
Pintadeau français au Muscat doux et poivre vert, jambon serrano (+3€)
Mignon d'agneau écossais au thym, haricots verts et gratin dauphinois (+6€)
Rôti de filet-mignon de bœuf, Bercy à l'échalote et à l'estragon (+6€)
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 négra, longe, champignons trompettes et bouquetière (+9€)
Cuisse de faôn, 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 à la vanille (+1€)
Soupe chaude de fruits des bois, glace et croquant (+1€)
Carpaccio d'ananas, marinade passion, 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 (+3€)

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 7€

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€

- * 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 (+8€)*
- * 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 3€ 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.*