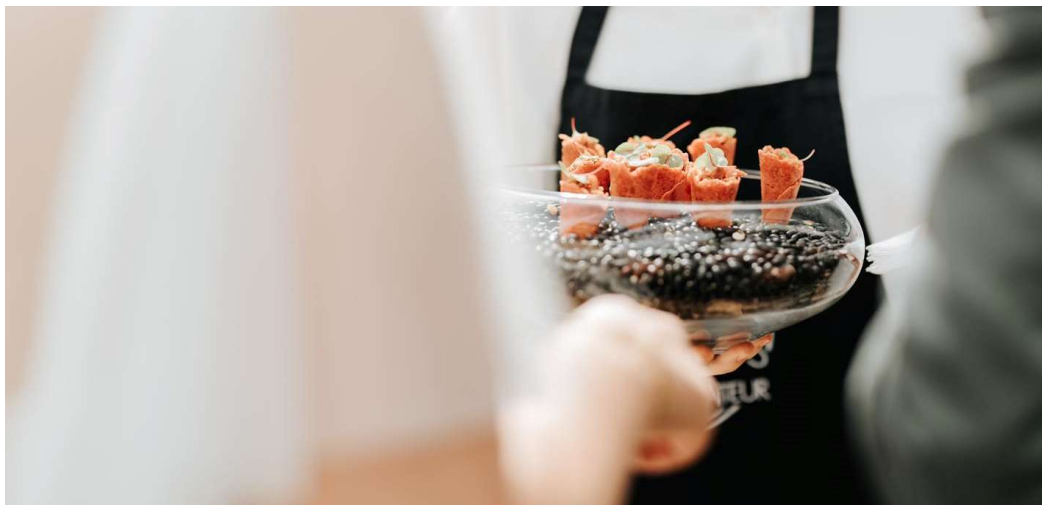


WALKING Dinner



Le Walking Dinner, ou « cocktail dînatoire », transforme votre repas en une véritable expérience conviviale et gourmande. Ici, vos convives restent libres de circuler, de découvrir chaque saveur et de partager des moments uniques, tout en restant debout. Avec un menu varié, généreux et savoureux, chacun repartira pleinement rassasié, avec le sentiment d'avoir vécu un repas raffiné, aussi complet qu'un dîner traditionnel servi à table. Une expérience gourmande, festive et mémorable, qui donnera à votre événement un charme unique.

Choisissez parmi nos trois formules « à picorer », « à croquer » ou « à dévorer » et composez ensuite votre menu personnalisé.

À PICORER

une sélection de petites dégustations, idéale pour accompagner un verre et offrir un en-cas léger

2 éveil des papilles
1 asian street
1 régression
1 croq'uant

minimum 50 adultes
~ 1h30 de service

À CROQUER

un ensemble de dégustations variées qui composent un repas complet

1 éveil des papilles
1 raffinement
1 bouillon
1 al dente
1 asian street
1 régression
1 croq'uant
1 plaisir

minimum 35 adultes
~ 3h de service

À DÉVORER

un ensemble généreux de dégustations, plus nombreux, pour un repas complet et encore plus gourmand

1 éveil des papilles
1 fusion
1 raffinement
1 al dente
1 signature
1 asian street
1 régression
1 croq'uant
2 plaisir

minimum 35 adultes
~ 3h de service

Eveil des papilles – les bouchées froides

Bouchées légères et gourmandes, textures fraîches et saveurs délicates pour éveiller les papilles.

Rouleau de printemps aux légumes croquants et condiment cacahuètes (végé)

Assortiment de makis

Brunoise de scampis à l'ail et guacamole légèrement épicé – dressé dans un petit cornet comestible

Croustade à la mousse de canard et confit ardennais

Tortilla au poulet grillé – guacamole, feta émiettée, laitue et oignons rouges



Raffinement – les verrines froides

Verrines froides raffinées, créations gourmandes et ingrédients d'exception.

Panna cotta au foie gras – gelée de Fleur de Franchimont et herbes fraîches

Carpaccio de bœuf – huile de truffe et condiments

Carpaccio de Saint-Jacques – orange et citron

Burrata, carpaccio de tomates et fraises – pistaches et balsamique (en saison – végé)

Vitello Tonnato

Fusion – les mi-crus

Verrines mi-cruës, mi-cuites raffinées, textures fondantes et saveurs douces en équilibre.

Tataki de bœuf – marinade soja-gingembre et condiments

Bœuf mi-cuit – marinade au balsamique et condiment italien

Gravlax de saumon – pommes et vinaigrette aneth-moutarde-miel



Bouillon – les soupes

Soupes, bouillons et veloutés délicats, chaleur douce et saveurs réconfortantes.

Gaspacho tomates-poivrons (végé – froid)

Soupe thaï – citronnelle et lait de coco (végé)

Velouté de courgettes et fines herbes (végé)

Velouté de petits pois et menthe (végé)

Velouté de potimarron et feta émietlée (végé)

Soupe à l'oignon (végé)



Al dente – les pâtes

Pâtes généreuses, réconfortantes et sauces gourmandes.

Macaronis à la forestière – lardons, champignons et copeaux de parmesan

Spirellis au saumon frais – crème de vin blanc et ail

Cavatappis alla Parma – crème tomatée, mascarpone, jambon de Parme, basilic et ail

Signature – les préférés de Loïc

Plats signature et préférés du chef Loïc.

Les traditionnels scampis snackés et sauce crème-ail

Les minis boulettes et sauce chasseur

Le risotto bosco – lardons, champignons et parmesan

Le mini vol-au-vent et son vidé

Asian Street – l'Asie en version street food

Inspirations asiatiques contemporaines, équilibres sucré-salé, notes épicées et textures variées.

Yakitori de poulet

Nem et sa salsa aigre-douce

Poké bowl au poulet et vinaigrette sésame (froid)

Pulled Pork Bao – sauce barbecue et crispy onions

Les ailes de poulet laquées au soja et miel

Régression – un peu de gras, juste ce qu'il faut

Classiques régressifs modernisés, textures croustillantes et sauces gourmandes.

Le mini cornet de frites à la belge – et sa noquette de mayonnaise (végé)

Le mini burger crapuleux – sauce Bicky et crudités

Le scampis en tempura – sauce à l'ail et coriandre

Le tenders de poulet frit – et spicy sriracha



Croq'uant – croq'uettes, croq'ue-monsieur

Croques revisités et croquettes maison, esprit street food et gourmandise assumée.

Mini croq' – mortadelle, mozzarella et mayo truffe

Mini croq' – filet de poulet, cheddar, oignons frits et sauce BBQ

Mini croq' – chèvre, jambon et poire

Croq'nette emmental et parmesan (végé)

Croq'nette emmental, parmesan et jambon cuit

Croq'nette scampis et chorizo

Plaisir – du sucré...

Douceurs sucrées et plaisirs gourmands.

Petits choux – crème pâtissière et craquelin

Petites tartelettes bretonnes – garniture de saison

Brownies fondants au chocolat

Truffes au chocolat

Macarons

Formules disponibles pour minimum 35 ou 50 adultes.