



Menus pour banquets

Nos banquets sont organisés en nos salles, à la Ferme de la Galoperie

Un banquet service compris, avec nappage et décoration de table adaptés à votre évènement

Nous nous occupons également des boissons :

- Sélection de vins à partir de 15,00€/bouteille
- San Pellegrino et Spa : 6,00€
- Coca Cola, Fanta 1,5L : 8,00€

Le café est offert

Modalités :

Nous organisons nos banquets pour 20 personnes au minimum, la salle pouvant accueillir de 30 à 40 convives

La location de la salle, nettoyage inclus, revient à 125,00€

Nous demandons 25% d'acompte à la réservation, 25% 8 jours avant la date de la festività et Le solde au terme de la festività en liquide

!!Pas de Bancontact ni Visa

Contacts :

La Ferme de la Galoperie

Rue de la Galoperie, 56

5660 Aublain

Tél/Fax : 060/ 34 71 34

gites-fermedelagaloperie.be

Composez votre menu au choix :

Apéritif :

- Service des zakouskis (5/pers) : 10,00€

Entrées froides :

- Aumônières de jambon sec farcies au melon et fromage blanc de ciboulette : 10,00€
- Assiette Nordique : 12,00€
- Roulades de saumon fumé au crabe : 10,50€
- Cocktail de langoustines et fruits de mer en pamplemousse : 15,00€
- Terrine de poisson aux trois couleurs : 10,50€
- Avocat farci de sa mousse au saumon fumé : 10,00€
- Avocat au bleu d'Auvergne : 10,00€
- Tourelle de truite fumée aux chicons et sa vinaigrette de persil au yaourt : 12,00€
- Tranche de foie gras maison et sa confiture d'oignons : 12,00€
- Cocktail de volaille Prince Alexandre : 10,00€
- Mille-feuille de saumon fumé au Boursin : 9,50€
- Salade folle d'écrevisses au foie gras : 12,00€
- Pâté de faisan aux champignons des bois (en saison) : 10,00€
- Mousseline de saumon sauce citronnée : 10,00€

Potages :

- Velouté de cresson : 5,00€
- Crème de poireaux : 5,00€
- Potage aux poivrons : 5,00€
- Crème de chicons (suivant la saison) : 5,00€
- Potage Dubary (choux-fleurs) : 5,00€
- Crème de cerfeuil : 5,00€
- Potage à l'oignon (Gruyère et croutons) : 5,00€
- Crème de potiron : 5,00€
- Bisque de homard : 5,00€
- Potage brocolis et crevettes grises : 5,00€
- Crème d'asperges : 5,00€

Entrées chaudes :

- Toast d'œufs brouillés au saumon fumé et fines herbes : 9,00€
- Feuilleté de ris de veau aux champignons des bois : 14,00€
- Salade de cailles aux raisins et foies de volaille : 10,50€
- Cuisses de grenouilles en crème au chèvre frais (6/p) : 10,50€
- Langoustines au Banyuls : 15,00€
- Matelote de homard aux écrevisses : 15,00€
- ¼ quiche aux chicons et truite fumée, mascarpone : 8,00€
- Caissette aux champignons en sauce crème : 12,00€
- Cassolette de scampis du Chef : 12,00€
- Cassolette de filets de sole à l'aneth : 10,00€
- Duo de roulades de saumon fumé farcies au chèvre chaud :
10,00€
- Noix de St Jacques en sauce au Pineau des Charentes : 13,00€
- Fricassée de coquilles St Jacques aux poivrons : 14,00€
- Cassolette de St Jacques au Noilly-Prat : 14,00€
- ½ douzaine d'huîtres tièdes au basilic : 13,00€
- Mousse de truite fumée au Raifort : 12,00€
- Mousse de poisson à la Brabançonne : 10,00€
- Fromage de chèvre grillé au thym et romarin sur lit de tomates chaudes :
10,00€
- Langue de bœuf sauce piquante : 10,00€

Sorbets :

- Flûtes garnies d'une boule de sorbet et son alcool
Au choix : poire, citron, framboise, fruits de la passion : 4,00€



Plats :

- | | |
|---|--------|
| - Rôti de veau à la Normande : | 12,00€ |
| - Roastbeef sauce Stroganoff et sa jardinière : | 12,00€ |
| - Roastbeef sauce Choron : | 12,00€ |
| - Filet de bœuf aux échalotes, aumônières de céleri-rave et carotte : | 12,00€ |
| - Carré d'agneau rôti aux herbes potagères : | 12,00€ |
| - Gigot d'agneau à l'ail : | 12,00€ |
| - Filet d'agneau à la crème de ciboulette : | 12,00€ |
| - Filet d'agneau, émulsion à la moutarde : | 12,00€ |
| - Côtes d'agneau, sauce moutarde et basilic : | 13,50€ |
| - Rôti de porc à la Brabançonne : | 10,00€ |
| - Rôti de porc sauce Roquefort aux chicons : | 10,00€ |
| - Poussin à l'estragon : | 11,00€ |
| - Ballotine de volaille, sauce au vin blanc : | 10,00€ |
| - Magret de canard, sauce à l'orange : | 15,00€ |
| - Escalope de dinde, sauce Ardennaise : | 10,00€ |
| - Filet de dinde au foie gras : | 11,00€ |
| - Filet de pintadeau, sauce au foie gras : | 13,00€ |
| - Filet de pintadeau des Caraïbes : | 13,00€ |
| - Filet de pintadeau aux cerises : | 13,00€ |
| - Coquelet, sauce Chasseur : | 12,00€ |
| - Gibelotte de lapin à la Chimay : | 14,00€ |
| - Filets de sole gratinés au Boursin : | 11,00€ |
| - Filets de sole à la Normande : | 12,00€ |
| - Darne de saumon Entre-Sambre et Meuse : | 12,00€ |
| - Filet de flétan pané aux herbes potagères, échalotes au vin rouge : | 11,00€ |

Gibiers (en saison : 1^{er} octobre au 30 janvier) :

- | | |
|---|--------|
| - Filet de sanglier à la moutarde à l'ancienne : | 15,00€ |
| - Filet de marcassin aux champignons : | 15,00€ |
| - Faisan à la Brabançonne : | 13,00€ |
| - Civet de lièvre ou chevreuil ou marcassin : | 12,00€ |
| - Râble de lièvre gratiné au Gorgonzola, sauce aux airelles : | 14,00€ |
| - Filet de chevreuil, sauce Armagnac : | 15,00€ |

Nos plats sont accompagnés, au choix :

- Croquettes
- Pommes Duchesses
- Pommes Dauphines
- Gratins dauphinois
- Tagliatelles

Les légumes sont choisis par nos soins, en fonction du marché

Desserts :

- | | |
|---|-------|
| - Assiette de fromages : | 6,00€ |
| - Crottin de Chavignol gratiné au miel : | 8,00€ |
| - Charlotte au chocolat : | 7,00€ |
| - Gâteau à la crème au beurre (vanille ou chocolat ou moka) : | 7,00€ |
| - Gâteau crème fraîche aux fruits : | 7,00€ |

Possibilité de pièces montées (prix calculé par personne, café compris)

Gâteaux en glace : mêmes prix et choix

Suggestions pour le soir :

- | | |
|------------------------------------|---------|
| - Buffet de tartes, avec le café : | 8,00€/p |
|------------------------------------|---------|



