



La Brasserie
@HOME

La Carte « 72 heures »

Septembre 2021

Un brunch, un dîner ou un souper ?
En famille, entre amis, ou relations d'affaires ?

Pour toute commande prise :
au minimum 72 heures (3 jours) avant votre évènement
et pour 8 convives ou plus

Voici la carte
de notre Chef Olivier Van Weijnen

Option : Catering @Home (Chef et service à domicile)
Merci de prendre contact pour plus d'information
02/524.50.06



La Brasserie @HOME

Les apéritifs

Nos Salades, Brunchables et Entrées froides (voir ci-dessous) sont également disponibles en verrines pour vos apéritifs.

Les Salades

	Prix par portion
Salade César	9,50 €
Salade d'Orges perlées à la Libanaise	9,50 €
Salade d'Orges perlées, grenade, concombre, coriandre, menthe	7,00 €
Salade de Boeuf Thaï	11,90 €
Salade de légumes grillés à l'Italienne	8,90 €
Salade de lentilles vertes, poivrons, raisins sec, vinaigrette aux agrumes	7,00 €
Salade de nouilles en terre et mer aux parfums d'Asie	11,00 €
Salade de quinoa blanc façon taboulé aux crevettes Nobashi	11,00 €
Salade Fraîcheur, saumon et concombres marinés, vinaigrette façon Gravlaks	16,90 €

Les Brunchables

	Prix par portion 160 gr.
Américain préparé du Chef	7,90 €
Salade de boeuf à l'italienne	11,90 €
Salade de Poulet curry et granny-smith	4,90 €
Salade de crevettes grises	11,50 €
Salade de Thon Frais	4,90 €

Les Entrées froides

	Prix par portion
Carpaccio de blonds de carrière, copeaux de foie gras cru, caramel balsamique	12,00 €
Carpaccio de boeuf irlandais, sauce Harry's bar	12,00 €
Tartare de boeuf à la tartufata	12,00 €
Tartare de boeuf, crème de perla nera	9,50 €
Tartare de veau, duo de céleri en rémoulade, roquette et caramel balsamique	13,50 €
Vitello Tonnato	14,90 €
Carpaccio de saumon, sauce teriyaki	13,00 €
Rillette de saumon, cream cheese, concombre et tobiko	10,50 €
Tartare de saumon à la mode Thaï	12,00 €
Ceviche de bar au lait de coco et citron vert	16,00 €
Tartare de crevettes grises extra et tomate, coulis de laitue	11,00 €
Demi-Homard (400gr) en Belle-vue	35,00 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre évènement

Option Catering@Home (Chef et Service à domicile)

pour toute information : 02/524.50.06



La Brasserie @HOME

Potage, soupe et velouté

	Prix par portion
Gaspacho Andalous	11,90 €
Bisque de crustacés	9,90 €
Potage aux légumes de saison	5,90 €
Velouté Butternut	5,90 €

Les Croquettes

	Prix par portion (2pièces)
Fondu au fromage	7,80 €
Croquette aux crevettes maison, mesclun et citron	9,80 €
Croquette de quinoa à la ricotta et roquette, mesclun, vinaigrette thaï	8,00 €

Les Entrées chaudes

	Prix par portion
Aubergine à la parmigiana	10,00 €
Aubergine farcie, caviar d'aubergine, ricotta et parmesan	9,00 €
Aubergine grillée, ricotta et parmesan, pomodoro	9,50 €
Gratin de scarmozza, pesto de roquette, mesclun	10,50 €
Foie gras poêlé au kaki, beurre vanille	18,00 €
Gambas rôties, sauce Nantua	17,90 €
Gambas, lait de coco	17,90 €
Gambas, légumes sautés, coulis de poivrons	17,90 €
Demi-Homard (400gr) en Thermidor	38,00 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre évènement

Option Catering@Home (Chef et Service à domicile)

pour toute information : 02/524.50.06



La Brasserie @HOME

Les Pâtes

	Prix par portion
Fettuccine, crème de perla nera (truffe noire), parmesan	9,50 €
Fettuccini à la crème di tartuffata	9,90 €
Fettuccini au ragout de homard, jus court bisqué	22,00 €
Linguine vongole et fruits de mer	19,00 €
Penne « al ragu » de volaille	10,50 €
Rissoto aux champignons	12,00 €
Rissoto aux asperges et crevettes nobashis	20,00 €

Les Volailles

	Prix par portion
Aiguillettes de Volaille, sauce Morilles	14,00 €
Ballotine de Poularde, risotto aux champignons, jus court	20,00 €
Caille farcie, pignons de pins et foie gras, jus court de volaille	14,50 €
Magret de canard Mulard, jus court au porto, crumble de speculoos	17,00 €
Papillote de volaille aux petits légumes, jus court à la sauge et Serrano	16,00 €
Suprêmes de pintadeau rôti, jus court au caramel de vinaigre balsamique et sirop de Liège	14,50 €

Le Boeuf et le Veau

	Prix par portion
Filet pur de Boeuf "Rossini"	19,50 €
Mignon de veau aux morilles et pointes vertes	18,00 €
Mignon de veau, mozzarella et tomate confite, jus court aux olives	22,00 €
Osso Bucco	16,50 €
Ris de veau braisé, pointes vertes, sauce morilles	25,00 €
Tataki de filet de boeuf, légumes croquants, vinaigrette Thai	17,90 €

Les Autres Viandes

	Prix par portion
Pluma Iberico, sauce moutarde à l'ancienne	14,00 €
Pluma Iberico, légumes croquants, vinaigrette Thai	17,00 €
Spareribs marinés, coleslaw	14,00 €
Suprême d'agneau, viennoise d'herbes, jus court aux olives	22,00 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre évènement

Option Catering@Home (Chef et Service à domicile)

pour toute information : 02/524.50.06



La Brasserie @HOME

Les Poissons et crustacés

Prix par portion

Ballotine de Sole, poireaux et crevettes grises	20,00 €
Dos de Bar et chou-fleur rôti, crème de perla nera	20,00 €
Dos de lieu, moutarde à l'ancienne, tomate, beurre blanc	17,00 €
Médailles de lotte bretonne, sauce safranée	20,00 €
Sole et salpicon de homard, jus court de crustacés	22,00 €
Crevettes Nobashi, jus court de crustacés, pomodoro	19,00 €
Nobashi, mousseline de carottes, sauce plum	18,50 €

Les Accompagnements

Prix par portion

Fettuccine	3,90 €
Gratin Dauphinois	3,90 €
Purée Robuchon	3,90 €
Riz Basmati	2,90 €
Riz sauvage	3,90 €
Duo de carottes rôties	4,90 €
Légumes rôtis	4,90 €
Légumes verts à la vapeur	5,90 €

Les Desserts

Prix par portion

Apfelstrudel	5,90 €
Cheese Cake	5,90 €
Crèmeux caramel et pommes caramélisées en crumble	7,50 €
Mille-feuille aux framboises	7,50 €
Moëlleux ricotta, chocolat blanc et citron	5,90 €
Mousse au chocolat	5,90 €
Panna Cotta au lait de coco, coulis de mangue	5,90 €
Soupe de fruits rouges	7,50 €
Tiramisu au Speculoos	5,90 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre évènement

Option Catering@Home (Chef et Service à domicile)

pour toute information : 02/524.50.06

