



La Brasserie
@HOME

La Carte « 72 heures »

Période 15 octobre - 11 décembre 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 de légumes grillés à l'Italienne	8,90 €
Salade César	9,50 €
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 de Boeuf Thaï	11,90 €
Salade folle, magret de canard fumé, copeaux de foie gras, huile de noisettes.	12,00 €
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 €
Tagliata de boeuf, parmesan et roquette à la mode thaï	12,20 €
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 €
Tartare de saumon à la mode Thaï	12,00 €
Duo de guacamole et Tourteau, coulis de mangue	16,00 €
Thon snacké, guacamole à la japonaise	16,50 €

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 €
Gnocchis à la sicilienne, coulis di pomodoro	12,00 €
Foie gras poêlé au kaki, beurre vanille	18,00 €
Saint-Jacques rôties, lait de coco, curry	18,90 €
Saint-Jacques, jus de crustacés, concassé de tomates, épinards et pleurotes	18,90 €
Saint-Jacques, croquant de légumes, crème de citronnelle	18,90 €
Gambas, légumes sautés, coulis de poivrons	17,90 €

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



La Brasserie @HOME

Les Pâtes

	Prix par portion
Fettuccine, crème de perla nera (truffe noire), parmesan	13,50 €
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 €
Risotto de Saint-Jacques, perla nera, roquette et parmesan	20,00 €

Les Volailles

	Prix par portion
Curry jaune de Volaille, lait de coco et beurre de cacahuètes	11,50 €
Aiguillettes de Volaille, sauce Morilles	14,00 €
Croustillant de volaille, mozzarella, pesto et tomates confites, jus court aux olives	14,00 €
Suprême de faisan aux chicons	18,00 €
Magret de canard Mulard, jus court au porto, crumble de speculoos	17,00 €
Papilote 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 €
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 et Gibiers

	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 €
Civet de Marcassin, oignons grelots et lardons	17,00 €
Rable de Lièvre Grand Veneur, garniture hivernale	24,00 €
Filet de Biche, sauce Arlequin, garniture hivernale	26,00 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre événement

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 €
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