



## LA SAINT-SYLVESTRE BUFFET

## **ENTRÉES**

Bar à huitres "Fine de Zélande"

Saumon Fume sirop d'érable / raifort / toast

Foie gras chutney de figues / crumble épicé

Carpaccio de boeuf truffe / parmesan / roquette poivrée Jambon de prosciutto a confiture d'oignons

Quinoa & betteraves / fromage de chèvre / noix

Potiron P miel / coriandre / feta / pistache

## PLATS PRINCIPAUX

Station de découpe agneau / rôti de bœuf à la chermoula sauce gravy & béarnaise

Risotto @ champignons / truffe

Cabilland \$ Scampi poireau/moules/champagne

Dinde moutarde à l'ancienne / sauce gravy Racines d'hiver of rôties

Pommes de terre grenaille op romarin

## **DESSERTS**

Chocolat Feuillantine Tartelettes aux fruits Mini Mousseline Tropezienne Pithiviers ou brie

Truffe Royale Tiramisu Speculoos ‡ Citron vert Macarons Fromages Belges



€ 90,00 p.p. | Un Verre de Mousseux Inclus | Accord Vin/Mets €40 p.p.

Tous les prix sont en euros et incluent la TVA et les frais de service. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Renaissance Brussels Hotel. Rue de Parnasse 19, 1050 Bruxelles | +32 2-505-2929

