

# BOIS DE LA CAMBRE



RESTAURANT  
JARDIN DE TERNES - ECOLE DE TERNES

11





Découvrez nos différentes formules pour vos événements

Forfait boissons 20 € par personne

1 coupe de cava ( ou kir, verre de vin, soft ou bière )

1/2 bouteille de vin: - Côte du Rhône rouge « Parallèle 45 »  
ou - Bordeaux rouge « Marquis de Beylot »  
ou - Château Roubine rosé « La vie en Rose »  
ou - Chardonnay « Fortant de France », Val de Loire

1/2 eau plate ou pétillante

Supplément «café ou thé» + 2,50€

Il est possible de remplacer le Cava par du Champagne + 4,00€

Repasse de cava

+4,00€

ou Cava à volonté

+7,50€

Zakouskis

2,00€ la pièce

- Brochette de Poulet Mariné au Romarin et Tomates Séchées
- Brochette tomate-mozzarella
- Mini fondu fromage
- Mini nem
- Tempura de courgette sauce au pesto
- Gyoza végétarien
- Samossas au poulet

3,00€ la pièce

- Mini Croquette aux Crevettes Grises
- Maki de saumon, Concombre et Avocat
- Toast au saumon fumé
- Saumon Mariné aux Agrumes, Taboulé de Quinoa
- Mini Tomate aux Crevettes Grises
- Verrine de tartare de boeuf
- Scampis au Saté en Brochette, sauce Soja ou Aigre Douce
- Huitre creuse

-Crème brulée au foie gras	4,00€
-Toast au foie gras de canard	4,00€
-Huitre chaude au champagne	4,00€
-Tartare de thon à la japonaise	4,50€
-Cappuccino de langoustines	4,50€
-Queues de langoustines rôties et son jus	5,50€
-Ris de veau aux morilles	5,30€



Plateau de crudités : 1,50 €/ personne ( à partir de 10 personnes )

Choux-fleurs, radis, carottes, concombres, sauce cocktail

Pains « surprises » : (pour +/- 45 pièces)

- |  |          |
|--|----------|
| - Fromage, jambon, américain           | 75,00 €  |
| - Crevettes grises, saumon fumé, crabe | 105,00 € |
| - Mini-sandwich (la pièce)             | 2,50 €   |

Dessert :

- |                               |         |
|-------------------------------|---------|
| - Mini-pâtisseries (la pièce) | 3,00 €  |
| - Gâteau au chocolat (Matadi) | 8,00 €  |
| - Gâteau aux fruits           | 10,00 € |



Menus à 28€\*

Entrées

Mille-feuille de tomate, mozzarella et jambon Italien

ou

Croustillant de chèvre et lardons sur jeunes pousses d’épinards

ou

Roulade de saumon fumé, salade de jeunes pousses, vinaigrette au wasabi

ou

Carpaccio de Boeuf aux copeaux de parmesan, roquette et tomates séchées

Plats

Emincé de blanc de Volaille, sauce saté, pommes croquettes et légumes

ou

Bar Victoria sur lit d’aubergines, fondant de tomates fraîches

ou

Tagliata de boeuf, roquette, tomates séchées et parmesan

ou

Mi-cuit de saumon sauce miel et citron, légumes croquants

Desserts

Tartelette aux pommes chaudes, boule de glace vanille

ou

Mille-feuille au chocolat

ou

Choux à la crème pâtissière, caramel au beurre salé

ou

Tiramisu au Spéculoos

\* Merci de composer un ou deux menus maximum parmi les différents choix







Menu asiatique à 28€

Entrées

Nems de poulet

ou

Assortiment de Dim Sum

ou

Maki de saumon et avocat

Plats

Poulet au curry rouge

ou

Scampis au curry vert

ou

Wok de boeuf (ou poulet) au soja et légumes, riz

Desserts

Tartelette aux pommes chaudes, boule de glace vanille

ou

Mille feuilles au chocolat

ou

Choux à la crème pâtissière, caramel au beurre salé

ou

Tiramisu au Spéculoos

\* Merci de composer un ou deux menus maximum parmi les différents choix







Menu à 32€

Entrées

Poêlée de scampis aux courgettes, tomates fraîches et ail

ou

Oeuf poché, mousseline à la ciboulette, crevettes grises

ou

Tartare de saumon sur carpaccio de tomates

ou

Boeuf Teriyaki, sauce soja, coriandre et gingembre sur lit de roquette

Plats

Pavé de boeuf grillé, beurre maître d’hôtel

ou

Filet de lieu noir, beurre de roquette et tomates séchées

ou

Filet pur de porcelet et son jus truffé

ou

Filet de dorade aux pointes vertes et pesto

Desserts

Tarte au citron meringuée

ou

Duo de Mousses au chocolat

ou

Carpaccio d’ananas

ou

Profiteroles glacés

\* Merci de composer un ou deux menus maximum parmi les différents choix



Menus à 38€

Entrées

Sashimi de thon rouge aux épices saté, sauce soja, coriandre et gingembre

ou

Croustillant de magret au pesto de tomates rouges

ou

Ravioles de langoustines, sauce homardine

ou

Terrine de foie gras aux morilles

Plats

Carré d’agneau au chèvre frais, jus crémé à la ciboulette

ou

Filet de bar grillé, caviar d’aubergines et légumes confits

ou

Mignon de veau aux pointes vertes et morilles

ou

Pavé de cabillaud, mousseline aux crevettes grises

Desserts

Pain perdu aux pommes caramélisées

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Crème brulée

ou

Dacquoise aux pistaches

\* Merci de composer un ou deux menus maximum parmi les différents choix







Menus à 46€\*

Entrées

Brochette de Gambas rôties au curry sur lit de pousses de soja

ou

Lucullus de foie gras et magret de canard fumé

ou

Tartare de homard à la mangue et au foie gras

ou

St Jacques rôties, beurre blanc aux petits légumes

( de octobre à fin avril )

Plats

Filet pur façon Rossini

ou

Dos de barbue, mousseline au piment d’Espelette

ou

Croustillant d’agneau et son jus citronné au thym

ou

Sole farcie aux chicons

Desserts

Trilogie de crèmes brulées

ou

Nems à la banane sauce chocolat

ou

Farandole de fruits de saison

ou

Macarons au café

\* Merci de composer un ou deux menus maximum parmi les différents choix







## Buffet à 25 €

(minimum 40 personnes)

- Vitello Tonnato
- Verrine de Tartare de Boeuf
- Carpaccio de Boeuf aux copeaux de parmesan
- Salade de Tomates Mozzarella et croustillants de Brésaola
- Brochette de Scampis au Saté, sauce Aigre Douce
- Brochette de Volaille marinée au romarin
- Salade Mesclun et pignons de pin
- Saumon mariné aux Agrumes, Taboulé de Quinoa
- Penne aux Scampis sauce Saté, fondue de Poireaux et Champignons
- Wok de Poulet au Curry rouge et son riz Parfumé
- Lasagne Bolognese

## Buffet asiatique à 25€

(minimum 25 personnes)

- Nems au poulet
- Gyozas végétariens
- Assortiment de Dim Sum ( bouchées vapeur au porc et au crevettes)
- Assortiment de Makis ( thon et saumon)
- Saumon snacké sauce bonite ( soja, gingembre, coriandre)
- Canard laqué sauce Hoisin
- Nouilles sautées aux scampis et légumes
- Wok de poulet au curry rouge







## Buffet à 29,50 € (2 services)

(minimum 40 personnes)

### Entrées:

- Salade de Légumes Grillés et Marinés
- Carpaccio de Boeuf aux copeaux de parmesan
- Tomates aux Crevettes Grises
- Saumon snacké, sauce Bonite ( soja, gingembre et coriandre)
- Carpaccio de Thon à la Tartufata
- Huitres Creuses
- Boeuf Teriyaki ( sauce soja pimentée et sucrée )
- Brochette de Scampis au Saté, sauce Aigre Douce

### Plats:

- Piccata de Veau à la Scarmoza et citron vert
- Penne aux Tomates cerises et Basilic
- Petite Bouillabaisse Maison
- Blanc de volaille grillé et légumes croquants

## Les buffets de douceurs

(minimum 25 personnes)

### Buffet de Pâtisseries (6,00€ / Personne)

( Varie selon les saisons et les inspirations du chef )

### Buffet de desserts ( 8,00€/ personne)

- Mini Moelleux au chocolat
- Mini crème brulée 5 parfums
- Salade de Fruits
- Mini Mousse Chocolat et Fruits
- Gâteau au chocolat
- Tartes Chocolat Noisette, Citron et Sucre Brun
- Tiramisu au Speculoos
- Macarons et Cannelés







# Location de salles et de matériel

Location de notre salle de Bridge (réunion) , comprenant tables et chaises, ainsi qu'un écran de projection.

15,00€/heure

Location de notre salle Polyvalente ( danse, théâtre, réunions, ...)

25,00€/heure ( sans mobilier)

Forfait de 10€ supplémentaire pour tables et chaises

Location d'un projecteur+ écran : 50,00€





