



# KTCHN

FERME DE LA HAILLEBAUDE

# *Votre mariage*

*9 heures de prestation*

## RÉCEPTION

Zakouskis 6 pièces / personne

Bulles

Eaux, softdrinks, jus

Vin blanc et vin rouge, bière

## DINER

Plats à partager selon la saison et les choix du chef

Comptoir desserts

Eaux, vin blanc et vin rouge

## SOIRÉE DANSANTE

Eaux, softdrinks, jus

Café - Thé & mignardises

Vin blanc et vin rouge, bière

**A PARTIR DE 115 € HTVA / PERS**  
**ALL-IN**  
basé sur un minimum de 75 pers

*Y compris : le personnel, matériel salle, matériel cuisine*



# RÉCEPTION

## ASSORTIMENT DE DÉGUSTATIONS

Sélection selon la saison et les choix du chef, dans l'esprit de...

### ZAKOUSKIS FROIDS

Roulade de saumon au fromage aux herbes, blinis noir

Tarte feuilletée concombre, guacamole

Cheesecake salé, gel de cassis

Billes de chèvre, fleurs comestibles et fruits secs

Tataki de thon, radis noir et sésame

### ZAKOUSKIS CHAUDS

Tatin de chicon

Focaccia courgette, pesto

Beignet d'aubergine confit au miso

Pissaladière

Arancini champignons ou petits pois

### BOISSONS

Eaux minérales plates et pétillantes, eau aromatisée

Bière, jus de pomme bio et local

Assortiment de softdrinks durables

### BULLES

Royal de Jarras Brut - blanc de blanc

### VIN BLANC

La Salette – Famille Dufour

### VIN ROUGE

L'Ecuyer de Courroneau - Château Couronneau







# Votre Menu à partager

*Plats à partager en 2 temps  
Sélection selon la saison et les choix du chef*

## MENU DU POTAGER

### ENTRÉES

Courgette grillé , buratta , menthe , pignons de pin  
Choux – fleur rôtis chimichuri , granola pistache  
Carpaccio bœuf holstein fumé , chou rave remoulade

### PLAT

Dorade cuite sur peau , beurre aromatisé au yuzu

### ACCOMPAGNEMENTS

Risotto petits pois et mascarpone  
Fenouil confit à la cardamome , tomates cerises et basilic

## MENU DU VERGER

### ENTRÉES

Courgette grillé , buratta , menthe , pignons de pin  
Aubergines rôties , poivrons grillés , vinaigrette basilic  
Veau basse température comme un vittello

### PLAT

Poularde , jus brun aux champignons et estragon

### ACCOMPAGNEMENTS

Grenailles aux aromates  
Salade de haricots verts et pois gourmands , huile de noisette , oignons pickles

## MENU DU JARDIN

### ENTRÉES

Aubergines rôties , poivrons grillés , vinaigrette basilic  
Choux – fleur rôtis chimichuri , granola pistache  
Ceviche de poisson , oignons rouges , sésame

### PLAT

Saumon confit , kumquat , poivre de Madagascar

### ACCOMPAGNEMENTS

Grenailles aux aromates  
Fenouil confit à la cardamome , tomates cerises et basilic







# COMPTOIR DESSERTS

*Sélection de desserts du chef*

Cheesecake au speculoos, gelée de fruit de saison

Nage de fruit, sirop aux épices

Tiramisu au café

Millefeuille de fruits rouges, meringue brûlée

Clafoutis de fruits de saison

Profiteroles, crème mousseline, chocolat et chantilly



# BOISSONS

Eaux minérales, plates & pétillantes

Bières et softs

Café - Thé & mignardises

## VIN BLANC

La Salette - Famille Dufour

## VIN ROUGE

L'Ecuyer de Courroneau - Château Couronneau



A photograph of a stone building with a brick archway. In the foreground, there are white flowers on the left and a green hedge on the right. A semi-transparent dark grey box is overlaid on the center of the image, containing text.

# KTCHN

FERME DE LA HAILLEBAUDE

BRINGING PEOPLE TOGETHER THROUGH  
THE JOY OF SHARING FOOD

[info@ktchn.be](mailto:info@ktchn.be)  
[www.ktchn.be](http://www.ktchn.be)