

BUFFETS POUR GROUPES

SUR RÉSERVATION - UNIQUEMENT LE MIDI

Buffet «classique» et soupe

- charcuteries et fromage
- salade préparée à base de viande ou poisson
- salades et crudités variées
- assortiment de pains et baguettes
- soupe du jour

**7,80 €
p.p.**

Buffet froid «du Beffroi»

Exemple de préparations :

- carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan
- brochettes de jambon cru, melon et mozzarella
- cake aux 2 saumons, citron et aneth
- pavé montois
- terrines aux œufs brouillés et échalotes
- salade de lentilles aux petits légumes
- assortiment de salades et crudités variées
- sauces et vinaigrettes
- assortiment de pains et baguettes

**15,00 €
p.p.**

Buffet «quiche et soupe»

- assortiment de quiches maison (viande ou poisson, végétarien)
- salades et crudités variées
- vinaigrettes
- soupe du jour

**9,90 €
p.p.**

Assortiment de desserts

**+2,60 €
p.p.**

Voir également
nos offres
de menus.



Les
Auberges
de **Jeunesse**
Belgium - Mons

MENU **13,10€ p.p.** **10,50€ /-12 ans** 3 SERVICES POUR GROUPES



**BUFFET SALADES
INCLUS**

POTAGE

**PLAT
VÉGÉTARIEN
INCLUS**

EXEMPLES DE PLATS

Couronne de porc sauce Blackwell,
gratin de pommes de terre

OU

Aigre doux de poulet,
riz basmati

OU

Escalope de dinde, sauce Roquefort,
pommes de terre au romarin

OU

Tortellini à la Ricotta,
épinards et coulis au poivron rouge

OU

Saumon grillé, sauce à l'orange, riz

OU

Fish steak sauce provençale,
riz blanc



- Pique-nique (sandwiches garnis, snack, eau, fruit) : 7,30 € p.p. (6,10 €/-12 ans)
- Plat du jour : 8,80 € p.p. (7,20 €/-12 ans)



- C'est votre anniversaire ?
Prévenez vous à l'avance pour que nous adaptions le dessert

Sur réservation.

ASSORTIMENT DE DESSERTS

10% de réduction sur l'hébergement
à partir de 2 nuits en demi-pension.
(SOUS CONDITIONS)



Les
Auberges
de **Jeunesse**
Belgium - Mons

MENU 16,90 € p.p.

GOURMAND POUR GROUPES

**COMPOSEZ
VOTRE MENU !***



ENTRÉE

Crème d'asperges au saumon fumé

OU

Cannelloni de poisson

OU

Carpaccio de bœuf à la roquette et au parmesan

OU

Salade de boulgour aux graines germées
et aux noix de cajou

OU

Soupe de panais au bacon grillé

PLAT

Cabillaud en croûte aux fines herbes,
pappardelle, compote de tomates

OU

Rôti de bœuf, pommes confites, sauce au romarin,
légumes de saison

OU

Filet de bœuf aux asperges au wok

OU

Parmentier de poissons aux crevettes

OU

Curry de poulet au lait de coco

DESSERT

Quinoa au chocolat façon riz au lait

OU

Crème au chocolat blanc et aux fruits rouges

OU

Gâteau renversé à l'ananas

OU

Crêpe farcie à la mousse pralinée et sauce caramel

OU

Cheesecake aux abricots

* Un seul menu par groupe,
à réserver 15 jours à l'avance.