



Buffet de fin d'année

Entrées

Velouté de potimarron aux châtaignes 7, 12
Assortiment de charcuteries belges et terrine de gibier 13, 15
Saumon Gravlax à la betterave et aneth 4
Salade d'écrevisse à la mangue et avocat 2, 12
Salade de chicon au noix et gorgonzola 7, 8, 12
Salade de lentilles aux herbes fraîches et croquant de lard 12, 15
Salade de betteraves, pommes et fromage de chèvre 12
Salade de potimarron râpé, huile de noisette et fines herbes 8, 12
Salade de chou rouge au vinaigre de framboise 12
Carpaccio de céleri, passion et jeunes pousses 9, 12
Salad bar

Plats

Suprême de volaille rôti sauce truffée 1, 7, 13
Carré de veau en basse température sauce au choix 1, 3, 7, 12, 13
Feuilleté de saumon aux poireaux, sauce safranée 1, 3, 4, 7, 12, 13
Tartiflette végétarienne 7, 12, 13
Civet de biche aux légumes racines 1, 9, 12, 13
Poêlée de légumes d'hiver et champignons du moment
Dauphinois truffé 7
Riz sauvage aux agrumes 12

Desserts

Strudel aux pommes et raisin 1, 3, 7, 8, 13
Crème brûlée aux épices à spéculoos 1, 3, 7, 13
Tarte au potiron et patates douces 1, 3, 7, 8, 13
Buchette au chocolat 1, 3, 7, 8, 13

Prix : 65€ hors boissons pour minimum 40 personnes
Buffet proposé de novembre à janvier inclus.

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
LA HULPE BRUSSELS

ALLERGÈNES : 1) gluten 2) crustacés 3) oeuf 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait 8) noix
9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO2 13) lupin 14) mollusque 15) porc