



Le CHOU
DE Bruxelles
SERVICE TRAITEUR

Dégustez
LE MOMENT

TABLE DES MATIÈRES

<u>Petit déjeuner</u>	3
<u>Pause gourmande</u>	4
<u>Dîner</u>	5
<u>Souper simple à réchauffer</u>	6
<u>Souper avec Chef et service</u>	10
<u>Cocktail dinatoire</u>	14
<u>Festif</u>	15
<u>Enfant</u>	16
<u>Boissons et Cocktails</u>	17
<u>Atelier de cuisine – Team Building</u>	18

Tarifs et modalités

La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.

Menu

Petit déjeuner CAFÉ INCLUS



L'Affamé



Le Snack



Le Brunch Chaud

La Pause Café 7\$
Muffins variés

N Le Snack 10\$
Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

N V Le Granola 12\$
Yogourt, granola, chia, coulis de bleuet
 **Option Vegan** +2\$

N Le petit déj Européen 11\$
Quiche au jambon et croissant

N V Le petit déj Européen Végé 11\$
Quiche aux légumes et croissant

N L'Affamé 19\$
Oeuf à la coque, plateau de viandes froides et fromages, viennoiseries, petit yogourt, fruits
Inclus des aliments  

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions.

Chef

Le Brunch Chaud – Buffet* 25\$
Oeuf, bacon, saucisses, pommes de terre, pain, fèves au lard, plateau de fruits.

Inclus des aliments  

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 50 portions.
*Pourboire en sus.

Menu

Pause gourmande



Pause Gourmande

Pause Gourmande



Popcorn

N V Bar cupcakes 11\$
Assortiment de cup cake (choco belge, framboise et chocolat blanc, aux fruits) et de garnitures sucrées (glaçage, fruits frais, éclats de biscuits, pépites de chocolat).

N V Super Santé 11\$
Super Santé
Hummus aux poivrons rôtis maison et pain Naan, mélange de noix maison, fruits frais de saison.
Inclus des aliments 

N V Pause Gourmande  10\$
Assortiment de viennoiseries, muffins, biscuits et fruits frais tranchés.

N  Popcorn 6\$
Popcorn éclaté accompagné de garnitures au choix (caramel salé, beurre classique, caramel fondant, épices cajun).

N La Pause Café 7\$
Muffins variés

N Le Snack 10\$
Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions.

V Vététarien **V** Vegan  Sans gluten  Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Dîner
SERVIS SUR PLATEAU



Croissant brie et charcuteries
Wrap poulet curry



Buddha Bowls

N Croissant brie et charcuteries, salade, sucrerie 18\$

N Croissant jambon, suisse et mayo moutarde, salade, sucrerie 18\$

N **V** Croissant tomate, chèvre en tartinade, mayo pesto, roquette, sucrerie 18\$

Wrap boeuf mexicain, salade, sucrerie ❤️ 18\$

 Wrap poulet curry, salade, sucrerie ❤️ 18\$

 **V** Wrap tofu curry, légumes, salade, sucrerie 18\$

  Salade de tataki de thon, salsa du moment, edamame, sucrerie 23\$

 Tartare aux 2 saumons, salade, sucrerie ❤️ 23\$
Inclus des aliments 

 Tartare de thon, salade, sucrerie 25\$
Inclus des aliments 

Bar à Buddha Bowls – avec service 40\$

Base de riz ou quinoa, légumes frais, sauces maisons et garnitures croquantes.

Inclus des aliments **V**   

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions, avec la possibilité de choisir 2 plats parmi les options disponibles.

V Vététarien  Vegan  Sans gluten  Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper SIMPLE A RÉCHAUFFER

Savourez votre soirée sans tracas !

Notre service traiteur vous propose déjeuners, dîners, soupers, apéros et desserts livrés directement à votre chalet. Les plats sont prêts à être servis ou simplement réchauffés au besoin.

Une solution pratique, écologique et raffinée pour profiter pleinement de votre événement, en mettant l'accent sur le souper festif.

LES SALADES



Couscous

Couscous maison, persil frais

1.75\$



Mexicaine

Maïs, coriandre, oignons rouges

1.75\$



Jardinière

Mesclun, légumes de la saison, vinaigrette maison

1.75\$



Pâte et pesto

Pâtes, pesto, légumes du jardin, basilic frais

1.75\$

Pommes de terre

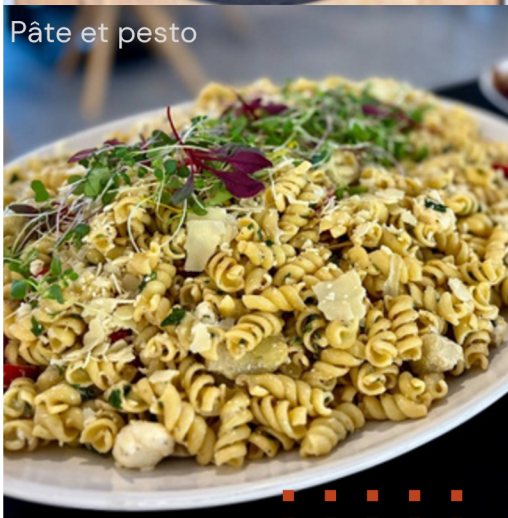
Pommes de terre, bacon, cornichons

1.75\$

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions.
Servie dans un saladier. Équivaut à 20 portions.



Jardinière



Pâte et pesto



Jardinière



V Vététarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose



N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper SIMPLE A RÉCHAUFFER



Tomate farcie aux crevettes nordiques

Verrine de betteraves et chèvre



Le potage courge et gingembre

LES POTAGES

- | | | | | |
|---|---|---|--|-----|
|  |  | La crème Andalouse (poivrons et tomates) | 4\$ | |
|  |  |  | Le potage crécy, curry et lait de coco | 4\$ |
|  |  | La crème de poireaux | 4\$ | |
|  |  | Le potage courge et gingembre | 4\$ | |
|  |  | Le potage de panais et pommes | 4\$ | |
|  |  | Le potage forestier (champignons) | 4\$ | |
|  |  | Le velouté de poisson  | 6\$ | |

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions.
Servi dans un chaudron, prêt à être réchauffé. Équivaut à 20 portions.

LES ACCOMPAGNEMENTS

- | | | | |
|---|---|---|------------------------|
|  |  | Pâtes pesto | |
|  |  | Pommes de terre grelots | |
|  |  | Purée de pommes de terre douces | |
|  |  |  | Gratin dauphinois +1\$ |

Servi dans un saladier ou sur une plaque prête à être réchauffée au four. Équivaut à 20 portions. *Inclus avec le plat principal, 1 choix seulement.

Menu

Souper
SIMPLE A RÉCHAUFFER



Le filet de saumon, sauce verdure

La cuissette de lapin à l'estragon frais



Le suprême de volaille, crevettes bourride

LES PLATS DE RÉSISTANCE

La cuisse de canard confite, sauce brabançon (échalotes françaises déglacées au porto) 23\$



La cuisse de canard confite, sauce au bleu de l'Abbaye 23\$



Le filet de porcelet, poivre vert 23\$



Le suprême de volaille, crème au pesto 23\$

Le suprême de volaille, crevettes bourride (crème et ail)



Le filet de saumon, sauce verdure (épinards, fines herbes et crème) 23\$



Le tartare aux 2 Saumons, salade et croûtons 23\$
Inclus des aliments



Le tartare de thon à l'asiatique, salade et croûtons 27\$
Inclus des aliments

La cuissette de lapin à l'estragon frais 27\$



Le filet de morue américaine (Crabe, goberge, cognac) 27\$



Tofu coco curry et couscous 20\$



Pâtes aux légumes sautés, pesto et crème 20\$



Tofu au beurre sur riz Basmati 20\$



Pad thaï 20\$

Le plat de résistance est servi sur une plaque prête à être réchauffée au four. Quantité minimale de 20 portions, avec la possibilité de choisir 2 plats parmi les options disponibles.



V Vététarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose



Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper
SIMPLE A RÉCHAUFFER



Shortcake aux fraises



Mousse moka



Le Truffé

LES DESSERTS

-  **V** Mousse moka 8\$
- V** Shortcake aux fruits du moment 8\$
- N** **V** Terrine de chocolat belge, amandes grillées et caramel 8\$

Servi portionné. Quantité minimale de 30 portions.

GATEAUX DE GROUPE

-  **V** **Le Truffé**  7\$
Gâteau chocolat sans farine, ganache chocolat belge 70 %, truffes
- V** **La Mousse Exotica** 7\$
Génoise vanille, mousse mangue et fruit de la passion, mousse framboise et goyave, brisures de framboises, miroir orange-framboise, royaltine
- N** **V** **Le Noisettier** 7\$
Génoise noisette, mousse noisette, couverture chocolat au lait et noisettes

Gâteau entier, non portionné, parfait pour être partagé selon vos préférences. Quantité minimale de 12 portions. Le nombre final de personnes doit être confirmé deux semaines avant l'événement pour fixer le prix. Un dépôt sera requis 4 mois à l'avance. Si des personnes s'ajoutent, le prix sera ajusté le soir même. Si des personnes se retirent, le prix restera inchangé.

CHEF A DOMICILE ET SERVICE AUX TABLES

Un menu raffiné, des ingrédients frais et un service aux tables impeccable — l'option idéale pour vos événements spéciaux ou corporatifs.

Brochettes tomate, boconccini ,olive

Menu

Souper

CHEF A DOMICILE ET
SERVICE AUX TABLES

Table d'hôte

68\$

Prix par personne, minimum 30 personnes. Comprend : entrée ou 3 bouchées, potage, plat principal, cuisiniers et service aux tables. Ajout de choix de plat principal + 6,00 \$ par personne. Prix sujet à changement, si matériel manquant sur place. Exclu : service du vin, nappes et décorations, déplacement (transport), montage des tables, vaisselle. Service de Barman additionnel au tarif de 39,00 \$/heure + pourboire.

LES ENTRÉES - OU 3 BOUCHÉES -

  Carpaccio de saumon frais, huile d'olive ♥
vierge, sel de Guerande

 Fondant de brie sur spéculoos, caramel ♥
de balsamique, canneberges

 Tartare aux 2 saumons, céleri-rave

 Tataki de thon, salsa du moment, mayo ♥
au sésame noir

 Le mesclun de laitue et crudités, vinaigrette
maison

La rissole de ris de veau et ses champignons +5\$

La tomate farcie aux crevettes nordiques

Betteraves, chèvre canneberges, amandes et miel

LES POTAGES

  La crème Andalouse (poivrons et tomates)

   Le potage crécy, curry et lait de coco

  La crème de poireaux

  Le potage courge et gingembre

  Le potage de panais et pommes

  Le potage forestier (champignons)

  Le velouté de poisson ♥

 Vététarien  Vegan  Sans gluten  Sans lactose

 Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix



Tataki de thon

Fondant de brie



Carpaccio de saumon frais

Menu

Souper

CHEF A DOMICILE ET
SERVICE AUX TABLES



Tofu coco curry et couscous



La joue de boeuf



Pâtes aux légumes sautés

LA PAUSE DIGESTIVE

- | | | | | |
|---|---|---|---|------|
|  |  |  | Granité Fraise et Champagne | +4\$ |
|  |  |  | Granité Citron et Tequila  | +4\$ |
|  |  |  | Granité Pamplemousse et Campari | +4\$ |
|  |  |  | Granité Pomme et Calvados | +4\$ |

LES PLATS DE RÉSISTANCE

La cuisse de canard confite, sauce brabançon
(échalotes françaises déglacées au porto)

 La cuisse de canard confite, sauce au bleu de l'Abbaye

 Le filet de porcelet, poivre vert

  Le suprême de volaille, crème au pesto

Le suprême de volaille, crevettes bourride
(crème et ail)

 Le filet de saumon, sauce verdure
(épinards, fines herbes et crème)

 Le tartare aux 2 Saumons, salade et croûtons 
Inclus des aliments 

 Le tartare de thon à l'asiatique, salade
et croûtons
Inclus des aliments 

La cuissette de lapin à l'estragon frais 

   Le filet de morue américaine
(Crabe, goberge, cognac)

 Tofu coco curry et couscous

  Pâtes aux légumes sautés, pesto et crème

   Tofu au beurre sur riz Basmati

   Pad thaï

 La joue de boeuf 
(sauce au porto et échalotes françaises)

 Vététarien  Vegan  Sans gluten  Sans lactose

 Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper

CHEF A DOMICILE ET
SERVICE AUX TABLES



Le bar à Sundaes



Le bar à Sundaes

LES DESSERTS



V

Mousse moka

8\$

V

Shortcake aux fraises

8\$



V

Terrine de chocolat belge, amandes grillées et caramel

8\$

Servi portionné. Quantité minimale de 30 portions.

GATEAUX DE GROUPE



V

Le Truffé ❤️

7\$

Gâteau chocolat sans farine, ganache chocolat belge 70 %, truffes

V

La Mousse Exotica

7\$

Génoise vanille, mousse mangue et fruit de la passion, mousse framboise et goyave, brisures de framboises, miroir orange-framboise, royaltine



V

Le Noisettier

7\$

Génoise noisette, mousse noisette, couverture chocolat au lait et noisettes

Gâteau entier, non portionné, parfait pour le moment symbolique de la découpe par les mariés ou pour être partagé selon vos préférences. Quantité minimale de 12 portions. Le nombre final de personnes doit être confirmé deux semaines avant l'événement pour fixer le prix. Un dépôt sera requis 4 mois à l'avance. Si des personnes s'ajoutent, le prix sera ajusté le soir même. Si des personnes se retirent, le prix restera inchangé.

BAR A DESSERTS

V

Le bar à Sundaes ❤️

8\$

Crème glacée onctueuse, accompagnée de sauces gourmandes (choco belge, caramel, fraise) et de garnitures sucrées (amandes grillées, spéculoos, jujubes, éclats de biscuits, pépites de chocolat et plus).

V

Le bar à Shortcakes

8\$

Bases moelleuses, accompagnées de fruits frais (fraises, framboises, bleuets) et de garnitures sucrées (crème fouettée, coulis de fruits, jujubes, éclats de biscuits et plus).

V

Le bar à Salades de Fruits

8\$

Fruits frais de saison coupés et prêts à savourer, accompagnés de garnitures légères (menthe fraîche, jus d'agrumes, yogourt nature) et d'un soupçon de granola pour plus de croquant.

Avec service - Quantité minimale de 50 portions.

V

Vététarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose

N

Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Cocktail dinatoire



Crevettes nordiques et tomates



Fromage



Mac & Cheese

COCKTAIL DINATOIRE FROID

45\$

Tartare de saumon

Brochette caprese

Roulé poulet et curry

Crevettes nordiques et tomates fraîches

Plateau de charcuterie

Fromage

Pain naan et hummus

Mini mousse moka

Quantité minimale de 30 portions par choix. Sans service, style plateau à partager.

COCKTAIL DINATOIRE

49\$

Tartare de saumon

Mac n'cheese

Saussices dijonnaise

Crevettes nordiques et tomates fraîches

Plateau de charcuterie

Fromage

Pain naan et hummus

Porc brabançon

Mini mousse moka

Quantité minimale de 50 portions par choix. Avec service, pourboire non inclus.



Menu

Festif
AVEC SERVICE



Bar à Burgers



Bar à Pâtes



Bar à Mac & Cheese

ENCAS DE MINUIT



Poutine régulière

15\$



Poutine Brabançon

15\$



Poutine Ardennaise

Champi, bacon, tomate, saucisses

15\$



Poutine Jack Daniel's

15\$

Quantité minimale de 50 personnes Disponible en période estivale au Eastman Club seulement.

STATIONS BBQ

Bar à Burgers

40\$

Protéines variées (bœuf, poulet, option végé), fromages variés, légumes croquants, condiments gourmands, sauces maison et plus. Salade verte, salade de patates et salade de pâtes incluses.

+++Ajout d'hot-dog de luxe et guédilles aux crevettes + 10\$

Bar à Pâtes ❤️

40\$

Pâtes variées (linguine, tortellini, penne), sauces (pesto, tomate, rosé, alfredo) et garnitures (bacon, saucisses, légumes grillés, fromage et plus).

+++Ajout salade César et pain à l'ail + 5\$

Bar à Tacos et Nachos

40\$

Tortillas, protéines variées (bœuf, poulet, poisson, options véganes), chili guacamole, crème sûre, salsa, légumes frais, fromages, et plus.

Inclus des aliments



Bar à Mac & Cheese

40\$

Protéines variées, légumes frais, fromages, et plus.

Buddha Bowls

40\$

Base de riz ou quinoa, légumes frais, sauces maisons et garnitures croquantes.

Inclus des aliments



Quantité minimale de 50 portions par choix.



V Vététarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose



N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Enfant



Spaghetti



Croquettes de poulet



Lasagne

SIMPLE À RÉCHAUFFER

Spaghetti	12\$
Lasagne	12\$
 Pâté chinois	12\$
Croquettes de poulet	12\$

Quantité minimale de 50 portions par choix.

CHEF A DOMICILE

Spaghetti, salade, potage	25\$
Lasagne, salade, potage	25\$
 Pâté chinois, salade, potage	25\$
Croquettes de poulet, salade, potage	25\$

Quantité minimale de 50 portions par choix.

Menu

Boissons et Cocktails



Saveurs Maison
Popsicle Prosecco



Gin tonic au concombre

CAFÉ ET COMPAGNIE

Pause-Café	2.90\$
<i>Café, décaféiné, thé, infusion, chocolat chaud</i>	
Jus	3\$
<i>Jus de fruits ou de légumes</i>	
Saveurs Maison	6\$
<i>Limonade maison, Thé glacé maison</i>	
Eaux aromatisées	20\$
<i>Urne de 7 litres</i>	
Eau minérale	5\$
Kombucha	5\$
Boisson gazeuse assortie	3\$

COCKTAILS

Gin Limonade	9\$
Rhum & Coke	9\$
Gin à l'hibiscus et au gingembre	9\$
Gin tonic au concombre	9\$
Popsicle Prosecco	12\$
Café Glacé Bailey's	9\$
Bouteille de vin ou mousseux	45\$
Verre de vin ou mousseux	12\$
Bière	6\$
Bière de microbrasserie	9\$





VIVEZ

CHOIX FAVORIS DU CORPO



L'ART CULINAIRE

Formez votre brigade, cuisinez un menu complet en équipe et savourez le fruit de votre travail dans une ambiance chaleureuse et festive.

Plongez dans une expérience culinaire immersive où collaboration et plaisir sont au rendez-vous. Accompagnés par un chef passionné, vous apprendrez à maîtriser différentes techniques, à travailler des produits frais et à créer ensemble un repas savoureux, de l'entrée au dessert. Une fois les tabliers retirés, place à la dégustation dans une atmosphère détendue, où rires et fierté partagée sont au menu.



PAR
PERSONNE

42\$

MINIMUM 35 PERSONNES

Menu

APÉRO

Charcuteries et fromages en plateau

ENTRÉE

Fondant de brie sur spéculoos

PLAT

Bavette de boeuf, sauce forestière

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois et légumes

DESSERT

Brownies au chocolat

Les prix indiqués excluent les taxes. Atelier autonome sans chef sur place.



Le CHOU DE Bruxelles

Depuis plus de 40 ans, le Chou de Bruxelles incarne une véritable tradition culinaire dans les Cantons-de-l'Est. Inspiré de la gastronomie belge, le restaurant s'est bâti une réputation autour de ses célèbres moules et de sa cuisine généreuse, où authenticité et raffinement se rencontrent.

Au fil des années, il est devenu une référence incontournable pour ceux qui recherchent une expérience à la fois conviviale et soignée. Aujourd'hui, ce savoir-faire se transpose naturellement dans un service traiteur sur mesure, offrant aux événements la même passion, la même qualité et le même plaisir de partager qui font la renommée de la maison.

Fidèle à ses racines, Le Chou de Bruxelles demeure avant tout une histoire de famille. Chaque génération y a apporté sa touche personnelle, tout en préservant l'esprit d'accueil, la passion du métier et le souci du détail qui caractérisent l'établissement depuis ses débuts.

Cette authenticité crée une véritable proximité : nos clients se sentent rapidement en confiance, comme reçus par des amis, et chaque repas ou événement devient un moment sincère et chaleureux.