



DOMAINE DU

LAC LONG

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 Bulding</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.

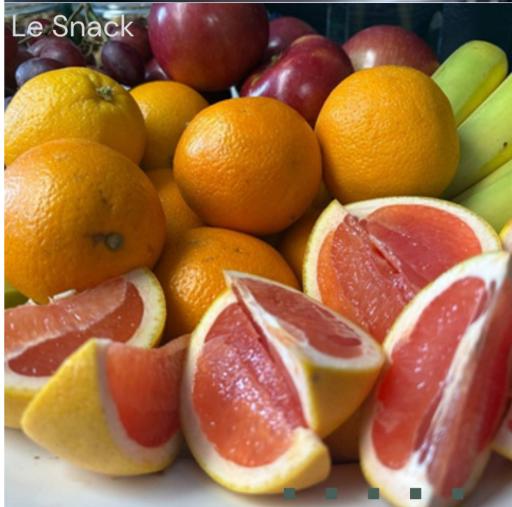
# Menu

## Petit déjeuner

CAFÉ INCLUS



L'Affamé  
Le Snack



Le Brunch Chaud

### La Pause Café

Muffins variés

7\$

### N Le Snack

Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

10\$

### N V Le Granola

Yogourt, granola, chia, coulis de bleuet



Option Vegan

12\$

+2\$

### N Le petit déj Européen

Quiche au jambon et croissant

11\$

### N V Le petit déj Européen Végé

Quiche aux légumes et croissant

11\$

### N L'Affamé

Oeuf à la coque, plateau de viandes froides et fromages, viennoiseries, petit yogourt, fruits

Inclus des aliments



19\$

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions.

## Chef

### Le Brunch Chaud – Buffet\*

Oeuf, bacon, saucisses, pommes de terre, pain, fèves au lard, plateau de fruits.

25\$

Inclus des aliments



Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 50 portions.

\*Pourboire en sus.

V Végétarien

Vegan

Sans gluten

Sans lactose

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

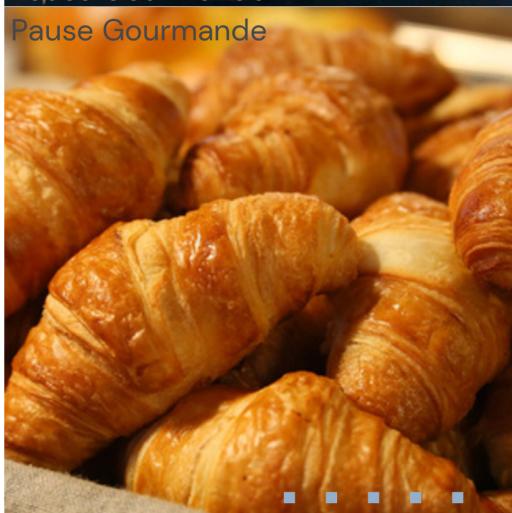
# Menu

## 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.

# Menu

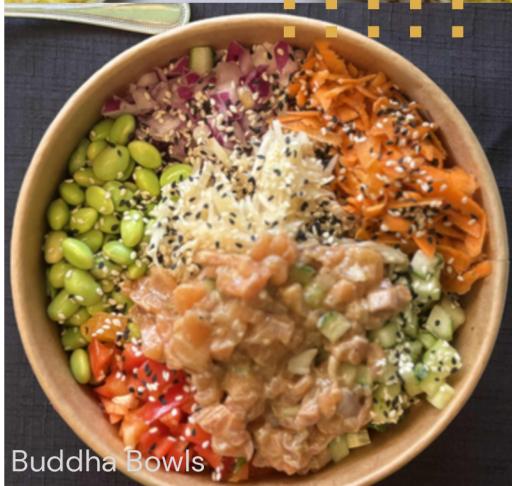
## Dîner

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 tardinade, mayo pesto, roquette, sucrerie **18\$**

Wrap boeuf mexicain, salade, sucrerie **18\$**

**W** Wrap poulet curry, salade, sucrerie **18\$**

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

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

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

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

**Bar à Buddha Bowls – avec service** **40\$**

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

Inclus des aliments **V** **W** **W** **W** **W**

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

**V** Végétarien **W** Vegan **W** Sans gluten **W** 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.



Jardinière  
La din ère  
Pâte et pesto  
Pâte et pesto



Jardinière

### 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

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

# Menu

## Souper

SIMPLE A RÉCHAUFFER



Tomate farcie aux crevettes nordiques

Verrine de betteraves et chèvre



Le potage courge et gingembre

### LES POTAGES

			Le potage poireaux grillés, beurre noisette	6\$
			Le potage crécy, curry et lait de coco	6\$
			Le potage brocoli et pecorino	6\$
			Le potage forestier et huile de truffe	6\$
			Le potage butternut et crème de sauge	6\$
			Le potage maïs flambé et chorizo ❤	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 au bleu gorgonzola 23\$

 Le suprême de volaille, crevettes bourride (crème et ail) 23\$

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

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

 N La lasagne sauce blanche et saucisses italiennes 23\$

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

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

   Tofu grillé salade et légumes du moment 20\$

Pâtes cacio e pepe 20\$

    Tofu au beurre sur riz Basmati 20\$

   V 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 Végétarien

 Vegan

 Sans gluten

 Sans lactose

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

# Menu

## Souper SIMPLE A RÉCHAUFFER



Brownies

Le tiramisu



Mousse moka

### LES DESSERTS

V	Le tiramisu	8\$
V	Le cheesecake du moment	8\$
V	Panacotta	8\$
V	Brownies	8\$
W	Mousse moka	8\$
V	Fondant chocolat	8\$
N V	Terrine mocaccino, amandes grillées et caramel	8\$

Servi portionné. Quantité minimale de 30 portions.

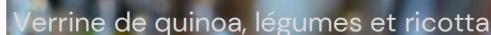
# Menu

## Souper

CHEF A DOMICILE ET  
SERVICE AUX TABLES



Plateau de carpaccio de saumon frais



Verrine de quinoa, légumes et ricotta



Brochettes tomate, boconccini, olive

### Vivez une expérience culinaire complète

Un chef sur place prépare vos plats avec soin, accompagné d'un service attentionné tout au long du repas et d'une remise en ordre discrète après la soirée.

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

### LES BOUCHÉES

N	ⓧ	V	Brochettes tomate, boconccini, olive	3\$
	ⓧ	ⓧ	Hummus aux poivrons rôtis maison, pain naan Inclus des aliments	4\$
	V	ⓧ	Focaccia pâte de tomates et miel, fleur de sel	4\$
	ⓧ	ⓧ	Tartare aux deux saumons Inclus des aliments	4\$
	ⓧ	ⓧ	Tartare de thon à l'asiatique Inclus des aliments	5\$
			Plateau de charcuteries	5\$
	V	ⓧ	Plateau de fromages fins	5\$
			Saumon fumé sur blinis, oignons verts	5\$
N			Crevette popcorn	5\$

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions.

# Menu

## Souper CHEF A DOMICILE ET SERVICE AUX TABLES



Tataki de thon

Fondant de brie



Carpaccio de saumon frais

# Table d'hôte

72\$

Prix par personne, minimum 30 personnes. Comprend : entrée, 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 décos, déplacement (transport), montage des tables, vaisselle. Service de Barman additionnel au tarif de 39,00 \$/heure + pourboire.

### LES ENTRÉES - OU 3 BOUCHÉES -

**Arancini forestier, truffe**

**Arancini tomate, et pecorino**

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

**Ravioli de veau, kale et ricotta**

**Ceviche crevette et coriandre fraîche**

**Fondant de brie sur spéculoos, caramel de balsamique, canneberges** ❤

**Charcuterie et antipasto**

### LES POTAGES

**Le potage poireaux grillés, beurre noisette**

**Le potage crécy, curry et lait de coco**

**Le potage brocoli et pecorino**

**Le potage forestier et huile de truffe**

**Le potage butternut et crème de sauge**

**Le potage maïs flambé et chorizo** ❤

11

**Végétarien**

**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



Tofu coco curry et couscous

La joue de boeuf



N

Tofu au beurre sur riz Basmati



Pâtes aux légumes sautés

## LA PAUSE DIGESTIVE



Granité Fraise et Champagne



Granité Citron et Tequila ❤

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

La cuisse de canard confite, sauce au bleu gorgonzola



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



N La lasagne sauce blanche et saucisses italiennes



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

Inclus des aliments



La cuissette de lapin à l'estragon frais ❤



Tofu grillé salade et légumes du moment

Pâtes cacio e pepe

N



Tofu au beurre sur riz Basmati



V Pad thaï



La joue de boeuf ❤

(sauce au porto et échalotes françaises)



V

Végétarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose



N 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 Shortcakes



Le bar à Sundaes

### LES DESSERTS

- V** Le tiramisu 8\$
- N** **V** Le cheesecake du moment 8\$
- 8\$
- Brownies 8\$
- W** **V** Mousse moka 8\$
- V** Fondant chocolat 8\$
- N** **V** Terrine mocaccino, amandes grillées et caramel 8\$

Servi portionné. Quantité minimale de 30 portions.

### BAR A DESSERTS

- N** **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).
- N** **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.

# Menu

## Cocktail dinatoire



Crevettes nordiques et tomates



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 Italienne,**  
Sauce aux saucisses italienne

15\$



**Poutine Brabançon**

15\$



**Poutine sauce brune**  
Champi, bacon, tomate, saucisses

15\$



**Poutine Jack Daniel's**

15\$

Quantité minimale de 50 personnes.

## 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 maison et garnitures croquantes.

Inclus des aliments

Quantité minimale de 50 portions par choix.



Végétarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose



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

# Menu Enfant



Spaghetti



Croquettes de poulet



Lazagne

## 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

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

### COCKTAILS

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



# VIVEZ 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.

## 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

Cheesecake à la pistache

PAR  
PERSONNE

**42\$**

MINIMUM 35 PERSONNES

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

CHOIX FAVORIS DU CORPO





## *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.