

Gala de Remise des Prix

Échoppe "Tour Européen" - Saveurs des pays européens

Paella mixte (ES)

Riz safrané cuisiné avec des fruits de mer - poulet et légumes méditerranéens.

Filet de boeuf Charolais (FR)

Pièce tendre et savoureuse, grillée à la perfection - sauce béarnaise - sauce au poivre.

Pâtes courtes (IT)

Servies avec une sauce aux truffes.

Saltimbocca (IT)

Volaille - jambon de parme - basilic - parmesan - tomates.

Fried fish (ENG)

Filet de poisson pané - sauce tartare maison.

Trio de crudités de saison

Échoppe "Perles d'Asie" - Délices d'Asie

Poulet du Général Tso (CHN)

Morceaux de poulet enrobés d'une sauce sucrée et épicée au gingembre et à l'ail.

Saumon Teriyaki (JAP)

Filet de saumon glacé à la sauce teriyaki,

Porc au curry et herbes Thaï (Thai)

Tranches de porc mijotées dans un curry aromatique infusé aux herbes fraîches thaïlandaises.

Wok de légumes croquants (CHN)

Mélange coloré et croquant de légumes sautés à l'huile de sésame.

Riz parfumé aux herbes Thaï (Thai)

Riz moelleux infusé avec une touche d'herbes fraîches.

Trio de crudités fraîches et marinées, suivant les arrivages du marché

Échoppe "Oriental express" – Saveurs du Moyen-Orient

Poulet au citron confit et olives vertes (MAR)

Poulet mijoté avec des citrons confits et des olives, dans une sauce parfumée aux épices marocaines.

Couscous Royal (LIB)

Semoule fine accompagnée de légumes confits, merguez et viandes variées, relevée d'épices orientales.

Tajine de poisson aux légumes (ALG)

Poisson tendre, cuit à l'étouffée avec un mélange de légumes et d'épices.

Légumes aux citrons (LIB)

Croquants de légumes et acidulés, pour une touche de fraîcheur.

Trois crudités de saison, préparées dans l'esprit des saveurs orientales

Enfants :

UNE CH'TITE FRITE ?

(A confirmer suivant la possibilité d'utilisation de friteuse dans la salle)

Frites

N'ayez pas peur et mangez-les avec les doigts, c'est meilleur !

A titre d'exemples :

Mayonnaise nature & à la truffe - Ketchup tomate - Andalouse

JUST EAT IT !

Burger

Burger BBB - Cheddar - Oignons frits - Salade - Bacon rôti

La sauce pepper « Goosse »

AL MAESTRO

Pasta

Tarifs

Dîner de Gala + Soirée

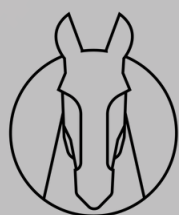
Adultes : 80€ Boissons comprises (Repas et soirée)

Enfants : 30€ Boissons comprises (Repas et soirée)

Soirée

Adultes : 30€ Boissons comprises

Enfants : 15€ Boissons comprises



HORSE
NUTRITION PROJECT



La Martingale
EQUESTRIAN EQUIPMENT
David Van Aubel
www.lamartingale.be



stübben

