



— The Crazy Coqs Private Event Menus —

Menu A - £37.50

Terrine de Campagne en Croûte
classic french game terrine in pastry

Saumon Rôti sur Purée de Courge
et Légumes Verts
*roast salmon fillet with squash puree
and dressed greens*

Ile Flottante
soft meringue 'island'

Menu B - £45.00

Salade d'Endives au Roquefort
endive and roquefort salad

Rôti de Porc, Pommes Purée
et Haricots Verts
*whole roasted pork middle, mashed potato
and dressed green beans*

Crème Brûlée
caramelised vanilla custard

Menu C - £52.00

Parfait de Foies de Volaille
chicken liver parfait

Loup de Mer Rôti au Noilly Prat
et Pommes Vapeur
*whole baked sea bass with noilly prat infused cream sauce,
watercress and steamed potatoes*

Tarte Tatin
caramelised apple tart

Menu D - £65.00

Crabe à la Provençale
dressed crab with tomato and basil dressing

Rôti de Boeuf, Pomme Fondant
aux Échalotes Confites
*rib eye of beef with fondant potato
and shallot sauce*

Parfait aux Poires, Caramel Salé
salted caramel and pear slice



Please inform your server if you have any allergies we need to be aware of
www.brasseriezedel.com www.crazycoqs.com



— The Crazy Coqs Private Event Menus —

Vegetarian Menu

— Starters —

Soupe du Jour
seasonal soup

Carottes Râpées
dijon dressed shredded carrot

Salade de Betteraves, Mache et Chevre Chaud
beetroot, lamb's lettuce and warm goat's cheese salad

Céleri Rémoulade
grated celeriac with dijon mayonnaise

Salade d'Endives au Roquefort
endive and roquefort salad

— Main Courses —

Artichauts à la Barigoule, Pommes Purée
artichokes in a lemon sauce and mash potato

Gratin d'Endives à la Compote d'Oignons
braised endive with red onion compote and gruyere cheese

Cocotte de Champignons et Légumes Racines
mushroom and root vegetable casserole

Gratin de Coquillettes au Fromage
macaroni pasta, cheese sauce and herbed breadcrumbs



Please inform your server if you have any allergies we need to be aware of
www.brasseriezedel.com www.crazycogs.com



— The Crazy Coqs Private Event Wines —

CHAMPAGNES

	BOTTLE
Moët & Chandon Brut Impérial NV	£67.00
Pommery Apanage Rosé NV	£73.00
Bollinger Special Cuvée NV	£77.00
Jacquesson Cuvée No.737 Brut NV	£77.00
Ruinart Blanc de Blancs NV	£99.00
Dom Pérignon 2006	£164.00

VINS BLANCS ET ROSÉ

	BOTTLE
Picpoul de Pinet 2015 Château de la Mirande	£25.75
Chardonnay de Languedoc 2014.	£29.50
Sauvignon de Touraine 'Les Grenettes' 2014 Domaine Beauséjour	£32.75
Côtes de Provence Rosé 2014 Cuvée de l'Aubade	£34.25
Sancerre 2014 Domaine André Dezat	£41.00
Chablis 1er Cru 'Les Vaudevey' 2013 Domaine Laroche	£55.00
Meursault 'Les Narvaux' 2011 Vincent Girardin	£59.00

VINS ROUGES

	BOTTLE
Corbières 2013 Château La Bastide	£25.75
Côtes du Rhône 2014 Domaine de l'Espigouette	£32.25
Bourgogne Pinot Noir 2013 Domaine Dureuil-Janthial	£41.00
Château Croix de Rambeau 2011 Lussac St Emilion	£47.50
Château Potensac 2009 Cru Bourgeois Médoc	£54.00
Châteauneuf du Pape 'Cuvée Réserve' 2013 Domaine Roger Sabon	£57.00
Pommard 2013 Domaine Cyrot-Buthiau	£64.00

A full version of the wine list is available on request



All wines contain sulphites and some may contain allergens. Please inform your server if you suffer from any allergies
www.brasseriezedel.com www.crazycoqs.com

ZÉDEL

BAR
Américain

— Canapé Selection —

THE CRAZY
COQS

Cold Canapés

Choux Pastries with Gruyère Cheese
gougères au fromage

Quails' Egg Tartlets with Mayonnaise
& Celery Salt
croustade d'oeufs de caille

Smoked Salmon Mouse on Blinis
with Caviar and Chervil
Mousse de Saumon fumé sur Blinis avec caviar et cerfeuil

Duck Rillette on Croutons with Cornichones
Rillettes de Canard sur Pain grillé avec cornichons

Bayonne Ham and Melon
Jambon de Bayonne avec Melon

Endive, Roquefort and Walnuts
salade d'endives au roquefort

Herring, Beetroot on Pumpernickel
with Horseradish Cream
Harengs et Betterave sur Pumpernickel

Hot Canapés

Fried Plaice with Tartare Sauce
goujonnette de carrelet, sauce tartare

Ham & Cheese Croquette
croquette de jambon au gruyère

Chicken Popcorn Marinated in Buttermilk
and Old Bay Spice
Pop Corn de Poulet Mariné aux épices et beurre battu

Fried Brie Cheese with Cranberry Vinaigrette
Brie Frit et vinaigrette aux airelles

Prawn and Mixed Pepper Skewer
with Dill Mayonnaise
Brochettes de Crevettes et Poivrons

Goats and Caramelised Onion Tartlet
Tartelette de Fromage de chèvre et oignons caramélisés

Pissaladiere, with Olives and Anchovies
Pissaladière

Devils on Horseback, Prunes wrapped in Bacon
Diabes à cheval, Prunes enroulées dans une tranche de bacon

Petit Fours / Desserts

Hazelnut Éclair
éclair 'Paris - Brest'

Lemon Tart
tarte au citron

Coffee & Chocolate Cake
gâteau opéra

Passion Fruit Jelly
pates de fruit

Pistachio Sponge Cake
financier à la pistache

Choux Pastries with
Cream and Chocolate
profiteroles au chocolat

— £3.50 per piece —

please inform your server if you have any allergies we need to be aware of
www.brasseriezedel.com