



L'Atelier Traiteur
Rue de Landelies 142
6110 Montigny-le-Tilleul

Caroline et Laurent vous accueillent dans un cadre moderne pour vos déjeuners, dîners, cocktails, réceptions, séminaires, fêtes de famille. Pour toutes informations complémentaires à ce dossier n'hésitez pas de nous poser vos questions, nous nous ferons une joie d'y apporter une réponse. (Numéro de contact de 9h00 à 20h30 du lundi au samedi 0475/ 413 958.)

Merci.

Nos différentes formules de menus quatre et six services.

Nos menus à 30 .

Le saumon gravé lax maison et sa vinaigrette au miel et échalotes, galette aux olives et pignons de pin.

ooo oooo ooo

Le potage de saison.

ooo oooo ooo

Le mignon de porcelet rôti, sauce brune infusion de romarin garnitures du moment

ooo oooo ooo

Le croustillant au caramel .

*Le gâteau de fromage blanc et légumes de Provence et son carpaccio de parme
Copeaux de parmesan et huile de noix.*

ooo oooo ooo

Le potage de saison.

ooo oooo ooo

Le volaille farci sauce Calvados et sa suite .

ooo oooo ooo

Le parfait tout chocolat, crème anglaise aux amandes.

Nos menus à 35 .

La crème de volaille au lait d'amandes.

ooo oooo ooo

Le dos de cabillaud rôti, ragout d'encornais à la marseillaise.

ooo oooo ooo

La pièce de bœuf grillée poêlée de tomates confites et pignons grillés et sa suite.

ooo oooo ooo

La tarte au citron meringuée.

La bisque de crevettes maison.

ooo oooo ooo

Le steak de thon grillé tapenade d'olives et crème safranée aux venus

ooo oooo ooo

Le suprême de pintade au Gorgonzola gâteau de courgettes et sa suite.

ooo oooo ooo

Le carpaccio d'ananas coulis de fruits rouges et le sorbet du moment .

Nos menus à 40 .

Le tartare de thon au essences de sous bois..

ooo oooo ooo

Le filet de rouget et scampi en brochette , poêlée de courgettes au beurre blanc au gingembre .

ooo oooo ooo

Le sorbet citron

ooo oooo ooo

La pièce d'agneau grillée, galette de pommes de terre et tomates rôties décoction au poivre de Séchouan.

ooo oooo ooo

Le duo de desserts crème anglaise ou coulis de fruits rouges.

La salade Périgourdine à l'essence de truffes.

ooo oooo ooo

Le dos de cabillaud rôti , crème d'encornets aux légumes provence.

ooo oooo ooo

Le sorbet au citron.

ooo oooo ooo

Le magret de canette de Chalan grillé au ceps et porto et sa suite.

ooo oooo ooo

Le duo de desserts, crème anglaise ou coulis de fruits rouges.

Tous nos plats sont accompagnés d'une préparation de pommes de terre et de légumes de saison.

Pour le service d'un fromage prévoir 3.75 .

Pour le service d'un sorbet prévoir 2.5 .

Pour les gâteaux pièce montée à préciser.

Deux formules menus du marché.

Première FORMULE :

En semaine au forfait de 25 / pers pour les Familles, Associations, Entreprises et Services Club.

Menu trois services (entrée, plat, dessert) suivant les produits du marché avec un verre d'apéritif en accueil et une bouteille pour quatre personnes en blanc et en rouge durant le repas ainsi que les eaux et le café.

Deuxième FORMULE :

Du vendredi soir au dimanche soir au forfait de 32.5 / pers pour les familles, Associations, Entreprises et Services Club.

Idem première formule pour le repas avec deux verres d'apéritif par personne et trois zakouski ainsi qu'une bouteille de vin blanc pour quatre personnes une bouteille de rouge pour trois durant le repas les eaux et le café.

Trois formules thématique 40 /Pers

- Afrique (entrée plat de poisson, plat moambé de volaille, dessert carpaccio d'ananas accueil apéritif et boissons de table compris)
- Espagne (gaspacio , paella fruits de mer et volaille, crème brûlée) accueil apéritif et boisson de table compris.
- Asie trois préparations Wok (volaille, boulettes de veau, scampi poisson) et dessert, accueil apéritif et boissons de table compris.

Notre buffet à 32,5 (20 livraison à votre domicile hors dessert).

Composition du buffet comme suit

- Le gravé lax de saumon maison et filet de saumon Belle Vue.
- Le duo de poissons en terrine sauce au safran
- La salade Waldorff
- Le taboulé aux fruits secs et crevettes
- La volaille farcie maison
- L'assortiment de terrines et confiture du moment

- Le jambon d'Italie melon (en saison) ou poires au vin
- Le jambon sur griffe (à partir de 50 personnes)
- Le carpaccio de bœuf à l'italienne
- Le porcelet aux aubergines et parmesan et mozzarella
- La salade de lardons betteraves et œufs maison
- Les pâtes au pesto
- La salade de blé au cumin
- Les petites boulettes au fromage blanc et fines herbes

Accompagnement de salade de pommes de terres, pains, beurre et sauce.

Dessert au choix suivant la manifestation.

Formule à 40

Buffet froid + service d'un plat chaud à table (voir carte)

Possibilité de formule ECHOPPES a THEME SUR DEMANDE.

CARTE : voir annexe

Notre formule une soirée entre amis : 21 € .

Pains surprises, saumon gravé lax, carpaccio de bœuf à l'italienne, assortiment de quiches lorraines et poireaux, crêpes au chili. Assortiment de sucrés, mousse arlequin, salade de fruits frais et tiramisou maison. Service d'une soupe à l'oignon en fin de soirée.

Pour notre clientèle recevant le midi en chaud, pour leurs invités du soir nous leurs proposons un petit buffet au prix de 15 € (50% pour les invités du midi)

Composition du buffet

Les filets de saumon en belle vue.

Le porcelet aux aubergines.

L'assortiment de terrines et volaille farcie.

La salade de lardons.

Le jambon cuit sur griffe.

Assortiment de crudités, pains, sauces, salade de pommes de terre.

Pour un forfait demi sandwiches garnis : prévoir 8 € par personne.

Pour l'ensemble des forfaits buffets, sandwiches ci repris ainsi que la formule « soirée entre amis » possibilité de choix soit en tables assises soit en tables dites « mange debout »

Nos différents forfaits boissons.

12

Comprenant : apéritif Krier Elysée brut, cassis , jus et eaux à raison de deux verres par personne accompagnés de trois zakouski, durant le repas, une bouteille pour trois personnes en Gascogne blanc et une bouteille pour trois personnes en Saint Chinian rouge, les eaux et le café en fin de repas.

16

Idem 12 mais service en demi-bouteille par personne.

15

Comprenant : vin de muscat, krier Elysée brut et cassis eaux et jus à raison de deux verres par personne accompagnés de trois zakouski. Durant le repas, une bouteille pour trois personnes en Chardonnay blanc et une bouteille pour trois personnes soit et Saint Christol soit en Bordeaux 1ere côte de Blaye, les eaux et le café.

18

Idem 15 mais service en demi-bouteille par personne.

Tarif du bar.

(voir carte des boissons en annexe)

Notre formule cocktail réception.

Deux formules formule suivant le temps de prestation :

Au forfait de 16,5 durant 1h30 ou 25 durant 2h30 comprenant :

En service boissons : Krier Elysée brut et cassis, vin de muscat, Campari orange ,vin rouge , bières, jus et soft.

En zakouski : assortiment de cinq zakouski froids et chaud par personne.

(sur devis remplacement du Kreir Elysée par du Champagne)

Il nous possible de vous remettre également une proposition sur base de votre budget et de vos souhaits.

Nous consulter à ce propos.

Conditions générales de vente.

- La location de notre salle est offerte à notre clientèle un forfait de 75 pour la remise en ordre et le nettoyage sera facturé.
- Dans nos forfaits est inclus quatre heures de service, le tarif des heures en supplément est de 10 de l'heure.
- Pour un déplacement à l'extérieur compter un supplément de 5 par personne pour le transport, le montage et démontage du matériel.

- Pour les enfants de moins de douze ans 50% .
- Dans l'éventualité où vous apportez votre vin un droit de bouchon de 5 à la bouteille ouverte vous sera réclamé.
- Les dégâts et dégradations provoqués lors d'une manifestation seront à charge du client.

L Atelier Traiteur
Rue de Landelies 142
6110 Montigny-le-Tilleul

tel 0475-413 958
FORTIS : 271-0151885-15
contact : BONNET Laurent



visitez notre site web sur le portail La-Carte.be