Eric Massaux
TRAITEUR

Fournisseur de Saveurs

Depuis 1993

Catalogue 2016

Osez vous faire Plaisir !

Traiteur Eric MASSAUX - Rue du Bois d'Arche, 21 - 5170 Lustin tél./Fax : 081/41.20.64
Tva n° : 690.319.702 - eric.massaux@proximus.be - Banque : 001-271 48 96-39

- *Réception (introduction)* 3
  - *Boissons apéritives et Forfaits* 4
  - *Bouchées apéritives* 5
  - *Apéritifs renforcés* 6
- *Repas chauds (introduction)* 7
  - *Entrées froides* 8
  - *Entrées chaudes* 9
  - *Potages et entremets* 10
  - *Plats* 11
  - *Tables du monde* 12
  - *Fromages et café* 13
  - *Desserts* 14
- *Buffets* 15-16-17-18-19
- *Echoppes* 20-21
- *Barbecues* 22
- *Soirée et stands divers* 23
- *Services* 24

Prix hors tva

Eric Massaux
TRAITEUR

Votre réception

Quelque soit l'endroit
Quelque soit la saison
Quelque soit votre budget
Nous personnalisons sans cesse nos réceptions
afin de marquer vos convives
d'un souvenir inoubliable !

Prix hors tva

Pour votre réception, nous vous proposons deux possibilités :

Soit **« à la pièce »** :

Vous choisissez le nombre de bouchées apéritives ainsi que les boissons et nous vous facturerons ce qui aura été été consommé.

Soit **« au forfait »** :

Vous choisissez un de nos forfaits et vous multipliez son prix par le le nombre de convives.
Facile et sans surprise !

Les Boissons Apéritives

* Mousseux Montmartre 7.5 € / bout.
* Mousseux méthode champenoise 8.5 €
* Mousseux luxembourgeois 9 €/bout
* Crémant de bourgogne 10 € /bout
* Crémant de Loire 10 €/bout
* Crémant d'Alsace 9 €/bout
* Champagne Charles d'Embrun 19 €/bout
* Champagne Julien Chopin 22 €/bout
* Champagne Piper 28 €/bout
* Kir de Moselle crème de mûre 8 €/bout
* Kir Mousseux crème de mûre 9 €/bout
* Punch Maison 9 €/ litre

Les Forfaits Apéritifs

La réception est sans aucun doute un moment fondamental qui marquera votre fête.
Dans un esprit de créativité et par soucis de vous simplifier la vie, nous avons élaboré des forfaits avantageux qui comprennent les bouchées apéritives et les boissons.
Le prix de ces forfaits varient selon la durée de la réception (généralement 1h30 à 2 heures suivant le nombre d'invités) et selon les boissons servies. Le prix de ces forfait débutent à 9.5 €/personne.
N'hésitez pas à nous demander conseil.

Notre meilleure offre

Le forfait « Alsace »

10,5 €/ personnes (durée +ou- 2 heures)

- 8 bouchées apéritives chaudes et froides
- Crémant d'Alsace du Château de Bleibleheim
- Notre punch Maison
- Les eaux et les jus

Prix hors tva

Les Bouchées Apéritives

Nos bouchées apéritives sont présentées de différentes manières : en simple bouchée, sur pique, en verrine, en coupelle, en caquelon, ou encore en cuillère de dégustation.
Chaque plateau est accompagné d'un petit chevalet annonçant l'intitulé de la bouchée présentée.

Préparations froides

De 0,8 € à 1,3 € / pièce

* Toasts et canapés divers
* Pain azimé au saumon fumé et roquette
* Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan
* Sucette de thon grillé au sésame
* Baton de saumon et œuf de caille
* Rouelle de Rosevalt aux 3 tapenades
* Pique d'asperge enroulée de Parme
* Cake aux olive et feta et dés de maatje
* Mini brushetta à la niçoise
* Brochette de tomate cerise et mozzarella
* Mini blinis aux œufs de saumon
* Mini cornet à la mousse de Parme
* Tartare de saumon et dés de mangue
* tiramisu au roquefort
* Lamelle de St-Jacques aux œuf de truite
* Cœur de palmier et crevette bouquet
* Gaspacho ou soupe froide de saison
* Délice de guacamole et canard fumé
* Musseline de chou fleur et crevettes grises
* Croûte de colvert aux pistaches

Préparations chaudes

De 0,8 € à 1,5 € / pièce

* Bouchée feuilletée aux crevettes grises
* Mini quiche , mini pizza,...
* Grenaille à la savoyarde
* Cappucino de homard
* Saté de poulet soja et chili
* Risotto de champignons et parmesan
* Beignet de scampis
* Noix de pétoncles au safran
* Profiterole au bleu d'Auvergne
* Caquelon de petits gris à la catalane
* Petits farcis chinois
* Queues d'écrevisse à la fondue de poireaux
* Nem de volaille et sauce à la mangue
* Pique de porc laqué au gingembre
* Crème brûlée au foie gras
* Soupe chaude de saison

Prix hors tva

Les Apéritifs « Renforcés »

Si vous le souhaitez, en complément d'une formule « forfait apéritif », nous pouvons vous proposer divers aménagements séduisants qui comblerons tant les papilles que les yeux de vos invités.

Les buffets peuvent être présentés sous des aubettes toilées (supplément de 50 €/ aubette) peuvent être accompagnés de vins appropriés.

Si vous souhaitez cumuler plusieurs de ces propositions, votre choix fera alors l'objet d'une offre spéciale.

Nous vous présentons ici quelques exemples :

- *Réductions de sandwiches garnis 1.1 €/pièce*
- *Pain Surprise a.p. de 55 €/pièce*
- *Réductions salées chaudes (quiche aux poireaux,*
- *avisances, mini pita, etc…) 1.3 €/pièce*
- *Hérisson de jambon, fruits et fromage 35 €/pièce*
- *Panier de crudités, dips au raifort,*
- *sauce cocktail 0.5 €/ pers*
- *Cascade de fraises de Wépion (en saison) 1 €/pers*
- *Jambon à l'os à la découpe 1.3€/pers*
- *Jambon Serano à la découpe 1.5 €/pers*
- *Buffet de fromages et pains 3.5 €/pers*
- *Corne d'abondance de fruits de saison 1 €/pers*
- *Banc d'écailler et pain beurre 4 €/pers*
- *Saumon fumé ou mariné à la découpe 2.5 €/pers*
- *Buffet de tapas (5 sortes) 5 €/pers*
- *Barbecue de petites préparations (mini brochettes saté,*
- *mini boudin, mini brochette saucisse,..) 4 €/pers*
- *Jambon à la broche (caramélisé au miel,*
- *bière et herbes de Provence) 3 €/pers*
- *Fontaine de chocolat chaud et brochette de fruits 3 €/pers*
- *Charrette à glace 2 €/pers (+ location : 100 €)*
- *Machine à pop corn, machine à barbe à papa, …*
- *Etc…*

Prix hors tva

Votre Repas Chaud

Une cuisine issue du marché, goûteuse
et inventive, des produits frais
et un savoir faire reconnu
vous assurerons un repas des plus savoureux.

Voici quelques-unes unes de nos suggestions.

Prix hors tva

Eric Massaux
TRAITEUR

Les Préludes

En guise de prémices au repas, nous vous proposons une première préparation froide servie sur une petite assiette.

*Les entrées froides qui suivent et marquées d'une astérisque (*) peuvent être présentées en « prélude » **au prix de 6 €** avant une autre entrée.*

Les Entrées Froides

- *La trilogie de saumon (mariné à la fleur de sel, en tartare et dés de mangue et grillé) 11 €*
- *le thon rouge « bonito » grillé – mi-cuit, caviar d'aubergine et cœur d'artichaut 10 € **
- *Le carpaccio de St-Jacques marinées au citron vert et huile d'olive vierge, caviar belge 12 € **
- *Terrine de lotte aux poireaux, filaments de légumes frits et coulis d'herbes 8.5 € **
- *Bocal « Weck » en salade folle de pétoncles et scampi à la coriandre 10 € **
- *Notre foie gras « maison », chutney de figue et gelée au Banyuls 11 € **
- *Carpaccio de bœuf argentin, mesclun aux copeaux de Parmesan et basilic frais 9.5 € **
- *Le pannequet de saumon frais en robe de saumon fumé, sauce fraîcheur 10 € **
- *Quadrillage de légumes du soleil marinés, chiffonnade de jambon italien et saladine 10 € **
- *Verrine de mousse fine de caille, cuisse confite sur petite salade, tuile de Parmesan 10 €*
- *Salade folle composée de homard et foie gras, vinaigrette au jus de truffe 16 €*
- *Le petit buffet froids (4 salades composées, 2 préparations de poissons et 2 de viandes) 12 €*
- *Composition du moment à base d'asperges (en saison) 12 € **

Prix hors tva

Eric Massaux
TRAITEUR

Les Entrées Chaudes

- Dos de dorade rôti sur peau
  jus de veau
  aux jeunes oignons tiges 10 €

&

- Filet de bar sauvage poêlé aux salicornes et sauce hollandaise 10 €

&

- Osso bucco de lotte façon Marseille, tomate confite à l'huile d'olive 11 €

&

- Cassolette de queues de Gambas à la crème de tomate douces et basic 10 €

&

- Flan d'écrevisse et filet de sole, sauce bisquée et fins légumes 11 €

&

- Trilogie de la mer en bouillabaisse safranée, brushetta à l'ail doux 11 €

&

- Les ravioles de turbot aux spaghetti de légumes et coulis armoricain 10 €

&

- Le tournedos de saumon grillé, fondue de poireaux et curry léger 10 €

&

- Le pot au feu de homard à la crème de Chablis et petits légumes 18 €

&

- Croustade de ris de veau aux pleurotes et léger Calvados 13 €

&

- Petit Parmentier de Nicolas, chou vert et canard confit, jus corsé à la truffe 11 €

&

- Tatin de pommes fruits et escalope de foie gras poêlée, jus de canard au gingembre 12 €

&

- Poitrines de caille braisées aux échalotes, lentilles du Puy cuisinées
  sauce au vieux Porto 10 €

&

- « Vol au vent » de cuisses de grenouilles et Petits Gris à l'ail d'ours 11 €

&

- Toutes les préparations d'asperges (en saison)

Prix hors tva

Les Potages

- *Tous les potages classiques : Cresson, tomate, poireau, potiron, carotte, cerfeuil,…* 4 €

&

- *Velouté des sous bois aux amandes grillées* 5 €

&

- *Velouté de potimarron et carotte au gingembre* 4.5 €

&

- *Crème de panais et navet* 4.5 €

&

- *Crème de petit pois, jambon de Parme et croûtons frits* 5 €

&

- *Potage au chou fleur et crevette grises de la mer du nord* 5 €

&

- *Velouté de courgettes aux dés de saumon fumé* 5 €

&

- *Crème de laitue aux cuisses de grenouilles* 6 €

&

- *Consommé de bœuf aux rouelles de scampi* 6 €

&

- *Velouté d'asperges belges ou Vichyssoise glacée d'asperges belges (en saison)* 5 €

&

- *Hochepot de soupe de poissons en croûte feuilletée* 8 €

&

- *Bisque de homard parfumée à l'Armagnac léger* 7 €

Les Entremets

- *Les sorbets aux fruits de saison* 3 €

&

- *Les sorbets aux fruits de saison « arrosé » d'un alcool ou d'une liqueur appropriée3.* 5 €

&

- *Le lime givré et sorbet aux agrumes* 4 €

&

- *Le sorbet au Champagne, au Marc de Gewurztraminer, au Calvados, …* 5 €

&

- *Les fraises de Wépion (en saison) comme un mojito* 5 €

&

- *Le granité au Pinot Noir d'Alsace* 4 €

&

- *Les fruits des bois givrés au Limonchelo* 5 €

Prix hors tva

Eric Massaux
TRAITEUR

Les Plats

- Le Magret de canard landais en pavé, sauce Périgourdine 12 €

- Les aiguillettes de canette au miel d'acacia et citron vert 11 €

- Le suprême de pintade fermière braisée aux fruits des bois 11 €

- La caille désossée et farcie à la forestière, sauce au cidre bouché 11 €

- Les noisettes de porcelet mariné, sauce au pain d'épices 10 €

- La couronne d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes et parfums de garrigue 14 €

- Le filet de veau de lait rôti, jus de veau à la moutarde Bister aux herbettes 13 €

- Le dos de cochon de lait braisé, crème poivrade aux cinq baies 12 €

- Le filet de poularde fermière braisée aux écrevisses 13 €

- Le filet de pigeon rôti, cuisse confite, lentilles du Puy, sauce au foie gras 14 €

- Le grenadin de veau et escalope de foie gras poêlée, jus de veau parfumé aux morilles 15 €

- Le waterzooï de volaille aux jeunes légumes crémés et herbes fraîches 12 €

- La jambonnette de coq braisée au Riesling 11 €

- Le dos de bar rôti, légumes du soleil et beurre d'échalotes au vin rouge 13 €

- Le jambon artisanal cuit à la broche, au miel - bière et herbes de Provence 12 €

Toutes les préparations de gibier en saison

Prix hors tva

La Table du Monde

Cette formule exclusive est présentée sur un grand plateau tournant en bois placé au centre de chaque table.

*Choisissez **3** préparations « cuisine du Monde » parmi les suggestions qui suivent.*
Chacune d'elles sera préparées et servies de manière fidèle à son origine.

** Vous pouvez également vous servir de ce plateau pour l'entrée, en optant par exemple pour un mezze grec,*

Des tapas espagnols ou encore des hors d'œuvres méditerranéens.

Une formule originale, conviviale et pleine de saveurs. Le monde s'ouvre à vous !

Voici quelques exemples de préparations « cuisine du Monde » :

- La moambe de poulet Saka-Saka (Zaïre) 6€
- Les travers de porc caramélisés au miel et citron (Mexique) 5 €
- Le tajine d'agneau aux 5 légumes (Maroc) 6 €
- Les lamelles de bœuf au curry rouge et lait de coco (Thaïlande) 6 €
- Les cailles grillées en tandoori (Inde) 6 €
- Les brochettes d'autruche aux agrumes (Australie) 6 €
- La paella (Espagne) 7 €
- La fricassée de volaille aux écrevisses (France) 6 €
- Les saltimbocca de veau milanais (Italie) 6 €
- La tartiflettes au lard de montagne (Suisse) 5 €
- La fricassée de scampi et calamars (Grèce) 6 €
- Canard laqué aux légumes croquant (Chine) 6 €
- L'émincé de poulet à la crème de coco et coriandre (Thaïlande) 6 €
- Toutes vos suggestions…..

Prix hors tva

Les Fromages

- *L'assiette de quatre fromages et petite salade* 6 €

&

- *Le plateau de fromages (5 sortes) et fruits* 8 €

&

- *La salade digestive de Brie et cerneaux de noix* 5 €

&

- *Le buffet complet de fromages (8 sortes), salade et fruits* 10 €

&

- *le crottin de Chavignol rôti au miel de sapin et petite salade* 5 €

&

- *la petite tartiflette de Reblochon au lard de montagne* 5 €

&

- *La saladine de Bleu d'Auvergne et copeaux de Parmesan* 5 €

&

- *La crêpe croquante de Herve doux - salade composée aux dés de pomme* 5 €

Le Café

- *Le café et ses mignardises servi à table* 1.5 €

&

- *Le buffet café et thé et petits biscuits* 1.3 €

(forfait pour toute la soirée sur demande)

Prix hors tva

Les Desserts

- La Pièce montée en glace, coulis et fruits 4.3 €

- La Pièce montée en glace et sorbet, coulis et fruits 4.5 €

- La Pièce montée en gâteau, coulis et fruits 4.5 €

- Le croquant aux macarons et framboises, coulis au fruits de la passion 4 €

- La soupe de fraises de Wépion (en saison) et sorbet au Champagne 6 €

- La marquise fondante au chocolat 70 %, crème anglaise et glace au chocolat blanc 4.5 €

- Le gâteau aux trois chocolat et coulis à la vanille Bourbon 4 €

- Le nougat glacé au Grand-Marnier et coulis de framboises 4.5 €

- L'assiette de desserts du moment 7 €

- La tartelette tiède des sœurs Tatin et glace au spéculoos 6 €

- Le pétale de sorbet et fruits de saison 4.5 €

- Les profiteroles à la crème et chocolat chaud 4 €

- Le gratin de fruits de saison au sabayon 7 €

Prix hors tva

Eric Massaux
TRAITEUR

Votre Buffet

Froids, chauds
Chauds et froids
ou encore à thèmes
Nous vous présentons ici
quelques exemples de buffets.
Toutes les compositions restent possible.

A vous de faire votre choix !

Prix hors tva

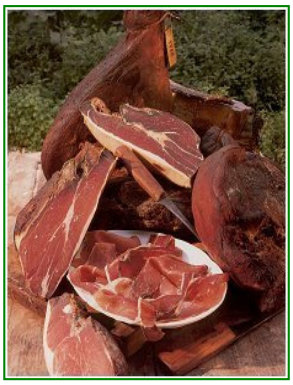
Tous les buffets sont donnés à titre indicatif, il vous est loisible d'aménager vous même votre propre composition de buffet. N'hésitez donc pas à nous soumettre vos desiderata.

Le Buffet « Campagnard » à * €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
16 €	17 €	18 €	19 €

Les Petites tomates maraîchères aux crevettes
Les pêches au thon et à la ciboulette

Les pilons de poulet rôtis aux herbes
La terrine de campagne
Le jambon d'Ardennes
Le saucisson Gaumais
Le jambon d'Aubel en roulade
Le duo de boudins régionaux



Assortiment complets de crudités fraîches, salades variées
Riz, pâtes, taboulé, condiments, sauces
Petits pains et beurre

Le plateau de fromages (4 sortes) et les fruits (+ 3 €)

Le Buffet « Escapade » à * €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
18 €	19 €	20 €	21 €

Les petites tomates maraîchères aux crevettes
Le moelleux de saumon en Belle-Vue
Les Pennes aux fruits de mer
L'éventail de saumon fumé artisanal

Le jambon de la Sure aux fruits de saison
Le pâté en croûte au Riesling
La longe de porc braisée aux épices
L'aloyau de bœuf aux aromates
Les pilons de poulet aux herbes

Assortiment complets de crudités fraîches, salades variées
Riz, pâtes, taboulé, condiments, sauces
Petits pains et beurre

Le plateau de fromages (4 sortes) et les fruits (+ 3 €)

Prix hors tva

Tous les buffets sont donnés à titre indicatif, il vous est loisible d'aménager vous même votre propre composition de buffet. N'hésitez donc pas à nous soumettre vos desiderata.

Le Buffet « Découverte » à * €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
21 €	22 €	23 €	24 €

Les petites tomates maraîchères aux crevettes
Le moelleux de saumon en Belle-Vue
La cascade de grosses crevettes Bouquet
La verrine de saumon fumé et frais aux dés de mangue
La hure de poissons aux fins légumes

Le jambon de la Sure aux fruits de saison
Les aiguillettes de poularde aux épices orientales
Le filet de cochon de lait caramélisé
Le jambon à l'os sur griffe (min.40 pers. Sinon remplacé)
Le carpaccio de bœuf argentin aux copeaux de Parmesan

Assortiment complets de crudités fraîches, salades variées
Riz, pâtes, taboulé, condiments, sauces
Petits pains et beurre

Le plateau de fromages (4 sortes) et les fruits (+ 3 €)

Le Buffet « Gourmand » à * €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
24 €	25 €	26 €	27 €

Le moelleux de saumon en Belle-Vue
La verrine de mesclun aux crevettes grises
Le saumon mariné à la fleur de sel et aux herbettes
La fricassée de calamars et gambas à la portugaise
La terrine de sole aux écrevisses
La cascade de grosses crevettes Bouquet

Le jambon de la Sure aux fruits de saison
La tourte de marcassin aux pistaches fraîches
Le filet de cochon de lait piqué à l'ail sauvage
Le jambon à l'os sur griffe (min.40 pers. Sinon remplacé)
La poitrine de poularde rôtie en Tandoori
L'éventail de magret de canard mi-fumé au hêtre

Assortiment complets de crudités fraîches, salades variées
Riz, pâtes, taboulé, condiments, sauces
Petits pains et beurre

Le plateau de fromages (4 sortes) et les fruits (+ 3 €)

Prix hors tva

Tous les buffets sont donnés à titre indicatif, il vous est loisible d'aménager vous même votre propre composition de buffet. N'hésitez donc pas à nous soumettre vos desiderata.

Le Buffet « Sévruga » à * €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
27 €	28 €	29 €	30 €

Le moelleux de saumon en Belle-Vue
La fricassée de scampi et gambas à l'indonésienne
La galantine de lotte aux poireaux
La verrine de saumon frais et fumé et dés de mangue
Le filet de sole farci aux écrevisses
La cascade de langoustines et grosses crevettes Bouquet

&

Le jambon de Parme et sa garniture de saison
Le filet pur de veau braisé aux agrumes
Le carpaccio de bœuf argentin au Parmesan et basilic
Le jambon à l'os sur griffe (min.40 pers. Sinon remplacé)
Les noisettes d'agneau en robe d'épices
La croûte de canard à la mousse de foie gras

&

Assortiment complets de crudités fraîches, salades variées
Riz, pâtes, taboulé, condiments, sauces
Petits pains et beurre

&

Le plateau de fromages (4 sortes) et les fruits (+ 2.5 €)

Le Buffet « Béluga » à * €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
30 €	31 €	32 €	33 €

Le moelleux de saumon en Belle-Vue
La fricassée de scampi et gambas à l'indonésienne
Le carpaccio de thon rouge au citron vert et huile de noisettes
Les blinis aux œufs de truites
Les asperges fraîches au saumon mariné à la fleur de sel
Pinces de King Crabe, langoustines et grosses crevettes Bouquet

&

Ballottine de foie gras de canard, gelée au Banyuls
Noix de marcassin légèrement fumée
Côtelettes d'agneau irlandais aux épices
Le jambon de Parme et sa garniture de saison
Aiguillettes de canard landais rôti au miel
Le jambon à l'os sur griffe (min.40 pers. Sinon remplacé)

&

Assortiment complets de crudités fraîches, salades variées
Riz, pâtes, taboulé, condiments, sauces
Petits pains et beurre

&

Le plateau de fromages (4 sortes) et les fruits (+ 2.5 €)

Prix hors tva

Les Buffets Chauds et Froids

Minimum 25 personnes.

Sur tous les buffets froids, il vous est donc possible d'ajouter un ou plusieurs plats chauds.
Vous pouvez également composer vous même votre buffet mixte (chaud et froid) et nous vous en établirons le prix.

Exemples de plats chauds (prix sur demande et selon le nombre de plats)

- Navarin d'agneau aux 5 légumes
- Filet de porcelet à la moutarde aux herbes
- Coq au vin de Bourgogne
- Emincé de volaille au curry vert et lait de coco
- Gibelotte de lapin aux oignons grelot
- Paella à la catalane
- Osso bucco de dinde à la milanaise
- Caille braisée aux raisins
- Grenadin de veau au cidre et pommes
- Aiguillette de canard à l'aigre - doux
- Gigotin d'agneau à la fleur de thym
- Waterzooï à la gantoise
- Jambonnette de volaille à l'estragon de dés de tomates
- Tournedos de saumon, crème de Chablis et fins légumes
- Accompagnement d'un légume chaud et d'un féculent chaud + 2 €

Exemple de Buffet « Mixte »

Le moelleux de saumon en Belle-Vue
Les Petites tomates maraîchères aux crevettes
L'éventail de saumon fumé artisanal
La terrine de sole aux écrevisses

Le jambon à l'os sur griffe
Le jambon de la Sure aux fruits de saison
Les aiguillettes de poularde aux épices orientales
Le carpaccio de bœuf argentin aux copeaux de Parmesan

Deux plats chauds au choix

Assortiment complets de crudités fraîches, salades variées
Riz, pâtes, taboulé, condiments, sauces
Petits pains et beurre

Le plateau de fromages (4 sortes) et les fruits (+ 3 €)

26 €

Prix hors tva

Les Echoppes

Les échoppes peuvent venir complémenter un buffet, ou servir dans la composition d'un repas à thème ou encore être utilisées durant votre soirée. Minimum 50 personnes.

*Chaque échoppe est composée de **3** préparations principales (froides et/ou chaudes), d'**1** légume et d'**1** féculent.*

*1 échoppe = **14 €** - 2 échoppes = **23 €** - 3 échoppes = **33 €** - Echoppe supplémentaire = **8 €***

Quelques exemples de préparations pour échoppes

Echoppe Belge

Jambon de la Sure, escavèche de Chimay, terrine ardennaise, saucisson gaumais,...
Waterzooï de volaille à la gantoise, Filet de porc Sambre et Meuse, poulet à la brabançonne,...
Gratin de chou fleur, witloofs caramélisés, Charlottes rissolées,...

Echoppe Française

Le jambon persillé cuit au foin, andouille de Troy, Rosette de Lyon, pâté en croûte au Sauternes,
Soupe de poissons, salade niçoise...
Coq au Riesling, bœuf bourguignon, poulet Marengo, confit de canard, petits farcis provençaux
Gratin Dauphinois, pomme parisiennes, haricots vert à la française,...

Echoppe Italienne

Tomate mozzarella, salade de pâtes au thon, carpaccio de bœuf au Parmesan, minestrone,...
Osso bucco à la milanaise, escalope au Marsala, poulet à la toscane, tortellini au jambon de Parme,...
Tagliatelles à l'huile d'olive, poivron grillé, polenta, gratin de courgettes,...

Echoppe Espagnole

Gaspacho Andalou, jambon Serrano, chorizo, poivrons aux anchois, brushetta au basilic,...
Sardines grillées, paella, gambas à l'ail, lapin aux olives,...
Tortilla de légumes, ratatouille catalane, riz valencienne,...

Prix hors tva

Echoppe Grecque

Feuille de vigne farcies, salade de poulpe, caviar d'aubergines, calamars frits,
Moussaka, ragoût d'agneau au citron, keftas grillées, pita
Pois chiches à l'origan, tomate à la feta, pâtes grecques,...

Echoppe Maghreb

Soupe de courge harissa, salade de seiche à la coriandre, brick à l'œuf, taboulé au thon, ...
Couscous royal, épaule d'agneau aux aubergines, tajine de poulet aux légumes,...
Fenouil grillé, haricots verts aux piments, poivrons grillés, semoule,...

Echoppe asiatique

Salade de soja au poulet, potage pékinois, caille aux 5 épices, nems,...
Poulet tandoori, poulet au lait de coco, bœuf au curry vert et coriandre, canard aigre doux,...
Riz cantonnais, Bami Goreng, nouilles sautées, curry de légumes,...

Echoppe Mexicaine

Guacamole à la coriandre, salade de haricots et crevettes, gambas au citron vert,...
Travers de porc pimentés, fajitas de poulet, chili con carne, tortillas de bœuf,...
Riz à la mexicaine, tacos, galette de maïs, ...

Echoppe de pâtes

Pennes aux fruits de mer, coquillettes au thon et olives, spaghetti aux courgettes, ...
Cannelloni à la viande, tortellini au jambon de Parme, régatoni à la carbonara
lasagne al verde, tagliatelles au saumon et basilic, ...

Etc...

Prix hors tva

Le Barbecue « à la Broche »

Voici une formule sympathique et originale qui séduira sans aucun doute vos convives..
La viande est cuite devant vous, à la broche, au feu de bois. Un spectacle et un délice.
Que ce soit en plat principal d'un repas ou en soirée, ce sera un succès assuré
Tous les autres barbecues plus traditionnels restent bien entendu réalisable.

- ***Jambon à l'os artisanal*** *caramélisé au miel, à la bière d'Abbaye et aux herbes de Provence.*

1. ***Avec accompagnement n°1 :*** *Pomme de terre sous la cendre,*

buffet complet de crudités fraîches, riz composé, salade de pâtes, taboulé, condiments, sauce froides, pains et beurres.

2. ***Avec accompagnement n°2*** *: Accompagnement n°1 + Ratatouille niçoise + 2 légumes chauds*

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
11 €	12 €	13 €	14 €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
12 €	13 €	14 €	15 €

- ***Jambon à l'os artisanal*** *caramélisé au miel, à la bière d'Abbaye et aux herbes de Provence* ***+ Cuissot d'agneau*** *piqué à l'ail doux, aux épices méditerranéennes*

3. ***Avec accompagnement n°1*** *: Pomme de terre sous la cendre, buffet complet de crudités fraîches, riz composé, salade de pâtes, taboulé, condiments, sauce froides, pains et beurres.*

4. ***Avec accompagnement n°2*** *: Accompagnement n°1 + Ratatouille niçoise + 2 légumes chauds*

5.

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
13 €	14 €	15 €	16 €

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
14 €	15 €	16 €	17 €

Il est également possible de cuire cochon et agneau entiers. Offre sur demande.

Prix hors tva

Votre Soirée

- ## Le Verre d'Accueil

Pour l'arrivée de vos invités du soir, nous vous suggérons de les accueillir avec un verre de bienvenue.
En générale, l'on sert la même boisson que durant la réception. Tarif à la bouteille (voir page 3)

- ## Les sandwiches et petits fours

Une formule très agréable, décontractée et peu onéreuse.
Durant la soirée, nous servons un assortiment complet de sandwiches réduction, petits fours salés chauds, petits fours sucrés, présentés sur plateaux dans des darioles en papier afin de faciliter la dégustation.
Le nombre de pièces est à définir ensemble.
Quelques exemples : Anglais tendres garnis, facaccia farcie, ciapatta grillée, pain suédois, pain azimé, pain au levain, mini pita, mini hot dog, avisance, pizza, quiche, cake à la feta, feuilleté au Comté, cornet de frites, mini hamburger, réduction de pâtisserie, fondue au chocolat, café glacé, etc…

Sandwiches froids 1.2 € - Préparations chaudes 1.4 € - Dessert 1.2 €

- ## Le Stand « Pâtes »

3 sortes de préparations de pâtes servies en cornet (durée 2 heures)
Bolognaise, 4 fromages, carbonara 8 €/personne

- ## Le Stand « After »

Une préparation « qui retape » présentée en self-service en fin de soirée.
Exemples : Chili con carne, bami goreng, soupe à l'oignon, tartiflette, riz cantonais au poulet, coquillettes tomate et basilic , hachis Parmentier, quartiers de pizza , avisance, risotto, œuf brouillé aux champignons, etc….

A partir de 5 €/personne

- ## Le Stand « foire »

Un ou plusieurs petits plats de foire servis durant 2 heures
Mini hot dog garni - Mini pita mixte - Mini portion de frites - mini hamburger.
1 plat : 6 € 2 plats : 8 € 3 plats : 12 €

- ## Le Buffet de desserts

Un magnifique buffet comprenant un assortiment complet de douceurs sucrées.
Quelques exemples : Javanais, dacquoise aux pistaches fraîches, bavarois, délice aux spéculoos, misérable, profiterole, moelleux aux trois chocolats, salade de fruits frais, mousse au chocolat, crème brûlée, sorbets, meringué aux poires, etc… 10 €/personne

- ## Le Buffet de fromages

Une sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, accompagnée d'une cascade de fruits frais et d'un assortiment de petits pains.

5 sortes : 6 € - 8 sortes : 9 € - 10 sortes : 10.5 € - 12 sortes : 12 €

- ## Le buffet cochonnailles

Stand de charcuteries régionales (7 sortes) accompagnées d'une salade composée, de condiments, d'une cascade de petits pains et de beurre 9 €/personne

- ## Le Food Truck

Sachet de frites + sauce : 4.5 €/personne - Frites + burger Maison : 7 €/personne
Servis depuis un camion à l'extérieur (+- 2h)

Prix hors tva

Les services

Nous pouvons nous occuper de l'entièreté de l'organisation de votre réception ou d'une partie.
C'est à vous à nous dire les choses dont vous vous occupez (ex : location de la salle, disc-jockey, décoration florale, nappage,…) et les choses que vous souhaitez nous voir prendre en charge.

La Tva

Tous nos prix s'entendent Hors tva en vigueur

Les vins

Nous ne demandons pas de droit de bouchons pour les vins (sauf pour les apéritifs)
Il vous est donc loisible d'apporter gratuitement vos propres vins.
Nous pouvons également vous fournir les vins appropriés à votre menu. A cet effet, nous tenons à votre disposition une carte de vins à des prix tout à fait abordable. Vous pourrez choisir entre la formule forfait ou l celle à la bouteille consommée.

La Mise en place

Temps nécessaire à l'arrangement de la salle et au dressage des tables.
Estimation :……

Le personnel

Tarif horaire en vigueur :……..

Le bar

Plusieurs forfaits sont à votre disposition
Expl : Forfait : 2 sortes de bière à la pression, les jus, les eaux, les soft 6.5 € / personnes

Les Milieux de table

Ronds : à partir de 8 € /pièce
Allongés : à partir de 10 €

La vaisselle

Sur base de l'ensemble de votre organisation, nous vous établirons un prix forfaitaire pour la location de toute la vaisselle nécessaire à celle-ci.
Estimation :……
……

Le matériel

Nous tenons à votre disposition une liste complète de matériel divers en location.
Exemples : cloche de service, chevalet, table, chaise, porte-manteaux, table mange-debout, chapiteau, tente, aubette, charrette à fromages, canon à chaleur, etc…

Le nappage

Deux possibilités s'offrent à vous :
Nappage en tissus : Blanc = 2.3 €/personne
Ecru = 2.4 € / personne
Nappage en Linstyl : Nombreux coloris = 1.5 €/personne

Notes