

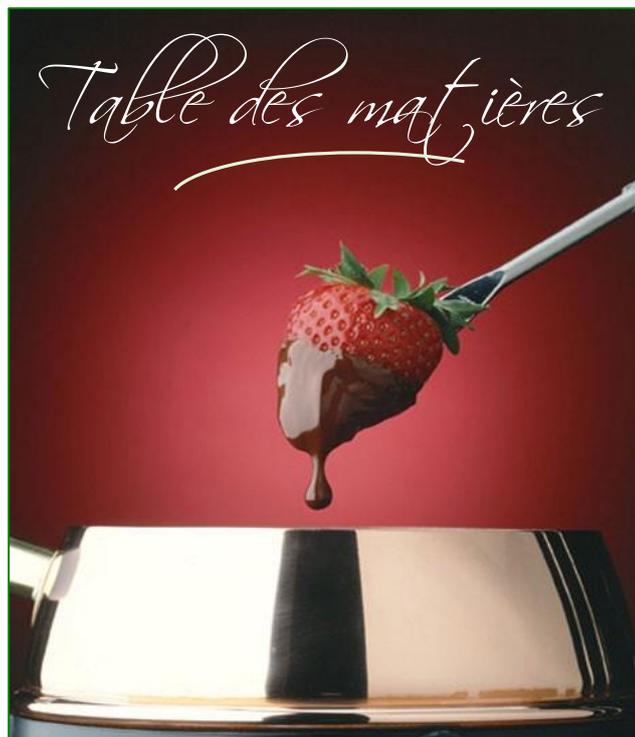


Fournisseur de Saveurs

Catalogue 2020



Osez vous faire Plaisir !



• 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



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 !*



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 consommé.

Soit « au forfait » :

Vous choisissez un de nos forfaits et vous multipliez son prix par 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 8.5 €/personne. N'hésitez pas à nous demander conseil.

Notre meilleure offre

Le forfait « Alsace »

12 €/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

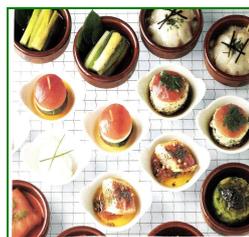
Nos bouchées apéritives sont présentées de différentes manières : en simple bouchée, sur pique, en verrine, en coupelle, en caquelon, ou encore en cuillère de dégustation.

Chaque plateau est accompagné d'un petit chevalet annonçant l'intitulé de la bouchée présentée.



Préparations froides

- * 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 Roseval 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

- * Bouchée feuilletée aux crevettes grises
- * Mini quiche, mini pizza,...
- * Grenaille à la savoyarde
- * Cappuccino 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



Les Apéritifs « Renforcés »

Si vous le souhaitez, en complément d'une formule « forfait apéritif », nous pouvons vous proposer divers aménagements séduisants qui combleront 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 45 €/pièce
- Réductions salées chaudes (quiche aux poireaux, avisances, mini pita, etc...) 1.2 €/pièce
- Hérisson de jambon, fruits et fromage 25 €/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 2.5 €/pers
- Corne d'abondance de fruits de saison 1 €/pers
- Banc d'écailler et pain beurre 3 €/pers
- Saumon fumé ou mariné à la découpe 2 €/pers
- Buffet de tapas (5 sortes) 3 €/pers
- Barbecue de petites préparations (mini brochettes saté, mini boudin, mini brochette saucisse,..) 3 €/pers
- Jambon à la broche (caramélisé au miel, bière et herbes de Provence) 2.5 €/pers
- Fontaine de chocolat chaud et brochette de fruits 2 €/pers
- Charrette à glace 1.3 €/pers (+ location)
- 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 de nos suggestions.



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 5 €** 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 11 € *
↳
- 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 9 € *
↳
 - Bocal « Weck » en salade folle de pétoncles et scampì à la coriandre 10 € *
↳
 - Notre foie gras « maison », chutney de figue et gelée au Banyuls 12 € *
↳
- Carpaccio de bœuf argentin, mesclun aux copeaux de Parmesan et basilic frais 10 € *
↳
 - Le pannequet de saumon frais en robe de saumon fumé, sauce fraîcheur 11 € *
↳
- Quadrillage de légumes du soleil marinés, chiffonnade de jambon italien et saladine 10 € *
↳
- Verrine de mousse fine de caillé, cuisse confite sur petite salade, tuile de Parmesan 11 €
↳
 - 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) 11 € *



Les Entrées Chaudes



- *Dos de dorade rôti sur peau
jus de veau
aux jeunes oignons tiges* 11 €
↳
- *Filet de bar sauvage poêlé aux salicornes et sauce hollandaise* 11 €
↳
- *Osso bucco de lotte façon Marseille, tomate confite à l'huile d'olive* 12 €
↳
- *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* 10 €
↳
- *Les ravioles de turbot aux spaghettis 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* 16 €
↳
- *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 caillé 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)*



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 au 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) 6 €
 - ↳
 - Hoche-pot 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 appropriées. 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



Les Plats



- *Le Magret de canard landais en pavé, sauce Périgourdine* 12 €
- &
- *Les aiguillettes de canette au miel d'acacia et citron vert* 12 €
- &
- *Le suprême de pintade fermière braisée aux fruits des bois* 12 €
- &
- *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* 15 €
- &
- *Le filet de veau de lait rôti, jus de veau à la moutarde Bister aux herbes* 13 €
- &
- *Le dos de cochon de lait braisé, crème poivrée 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 crévés et herbes fraîches* 11 €
- &
- *La jambonnette de coq braisée au Riesling* 11 €
- &
- *Le dos de bar rôti, légumes du soleil et beurre d'échalotes au vin rouge* 12 €
- &
- *Le jambon artisanal cuit à la broche, au miel - bière et herbes de Provence* 10 €
- &

Toutes les préparations de gibier en saison



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 mezzze 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 (Zaire) 5 €
↳
- 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) 5 €
↳
- Les caillés grillés en tandoori (Inde) 6 €
↳
- Les brochettes d'autruche aux agrumes (Australie) 6 €
↳
- La paella (Espagne) 6 €
↳
- La fricassée de volaille aux écrevisses (France) 5 €
↳
- Les saltimbocca de veau milanaïs (Italie) 5 €
↳
- La tartiflette au lard de montagne (Suisse) 4.5 €
↳
- La fricassée de scampi et calamars (Grèce) 5 €
↳
- Canard laqué aux légumes croquant (Chine) 5 €
↳
- L'émincé de poulet à la crème de coco et coriandre (Thaïlande) 5 €
↳
- Toutes vos suggestions.....





Les Desserts



- *La Pièce montée en glace, coulis et fruits* 4.5 €
- &
- *La Pièce montée en glace et sorbet, coulis et fruits* 5 €
- &
- *La Pièce montée en gâteau, coulis et fruits* 4.5 €
- &
- *Le croquant aux macarons et framboises, coulis aux fruits de la passion* 4.5 €
- &
- *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* 5 €
- &
- *Le gâteau aux trois chocolats et coulis à la vanille Bourbon* 4.5 €
- &
- *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* 5 €
- &
- *Le pétale de sorbet et fruits de saison* 4 €
- &
- *Les profiteroles à la crème et chocolat chaud* 4 €
- &
- *Le gratin de fruits de saison au sabayon* 7 €



Votre Buffet



*Froids, Chauds
Mixtes
ou encore à thèmes
Nous vous présentons ici
quelques exemples de buffets.
Toutes les compositions restent possibles.*

A vous de faire votre choix !



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.

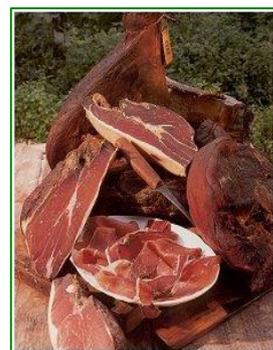
Le Buffet « Campagnard »

* + 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 + 2.5 €

Le Buffet « Escapade »

* + 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'ailou 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 €



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 »

* + 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 »

* + 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 €





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 « Séruga »

* +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 + 3 €

Le Buffet « Béluga »

* +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
 Pincés de King Crab, 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 + 3 €



Les Buffets Chauds et Froids

Minimum 40 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 + 1 €



Exemple

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
25 €	26 €	27 €	29 €

Le moelleux de saumon en Bellevue
 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 €

Les Echoppes



Les échoppes peuvent venir compléter 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 = 13 € - 2 échoppes = 22 € - 3 échoppes = 30 € - Echoppe supplémentaire = 5 €

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,...



Echoppe Grecque

*Feuille de vigne farcie, 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, caillé 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....

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 réalisables.



- **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.

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

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
13 €	14 €	15 €	16 €

- **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.

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

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

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
15 €	16 €	17 €	18 €

Il est également possible de cuire cochon et agneau entiers.

Votre Soirée

- Le Verre d'Accueil

Pour l'arrivée de vos invités du soir, nous vous suggérons de les accueillir en leur proposant 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, focaccia farcie, ciapatta grillée, pain suédois, pain azimé, pain au levain, mini pita, mini hot dog, avisanse, 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 cantonnais au poulet, coquillettes tomate et basilic, hachis Parmentier, quartiers de pizza, avisanse, 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



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
7 € / personnes

Les Milieux de table

Ronds : à partir de 10 € /pièce
Allongés : à partir de 12 €

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, portemanteaux, 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 = 2.5 € /personne

Ecru = 2.7 € / personne

Nappage en Linstyl : Nombreux coloris = 2 €/personne



Prix hors tva

Notes

