

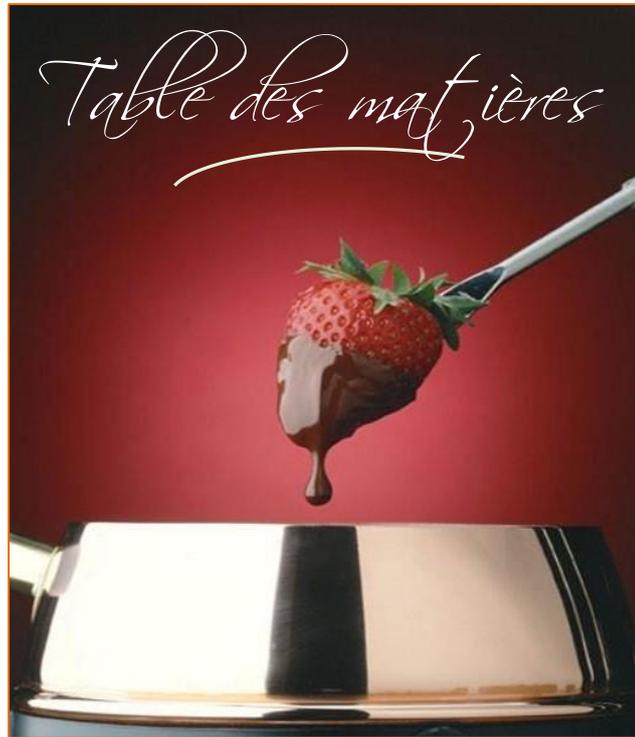


*Fournisseur de Saveurs*  
*Depuis 1993*

2024



Traiteur Eric MASSAUX – Rue du Bois d'Arche, 21 – 5170 Lustin tél./Fax : 081/41.20.64  
Tva n° : 0690.319.702 Banque : BE13001-271 48 96-39







Prix hors tva



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



- \* Cava Visiega 10 €/bouteille.
- \* Prosecco Valmarone 12 €/bouteille.
- \* Mousseux luxembourgeois 10 €/bouteille
- \* Crémant de bourgogne 14€ /bouteille
- \* Crémant de Loire 13 €/bouteille
- \* Crémant d'Alsace 12 €/bouteille
- \* Champagne Charles Montaire 28 €/bouteille
- \* Champagne Julien Chopin 30 €/bouteille
- \* Spritz Maison 18 €/bouteille.
- \* Kir de Moselle crème de mûre 12 €/bouteille
- \* Kir Mousseux crème de mûre 14 €/bouteille
- \* Punch Maison 13 €/ litre

*Si vous souhaitez apporter votre propre boisson apéritive il vous sera demandé 2 € par invités.*

## *Apéritifs*

**La réception** est sans aucun doute un moment fondamental qui marquera votre fête.  
Dans un **esprit de créativité** et aussi pour vous simplifier la vie, nous avons élaboré des forfaits avantageux.  
Le prix de ces forfaits varie selon la durée de la réception (de 1h30 à 2 heures suivant le nombre d'invités)  
et selon les boissons servies.

Le prix de ces forfaits débute à 12 €/personne.  
N'hésitez pas à nous demander conseil.

### *Notre meilleure offre*

#### Le forfait « Alsace »

**14 €/ personnes (durée +ou- 2 heures)**

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

**Prix hors tva**



*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 chevalier 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
- \* Bâton 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 bruschetta 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 œufs de truite
- \* Cœur de palmier et crevette bouquet
- \* Gaspacho ou soupe froide de saison
- \* Délice de guacamole et canard fumé
- \* Mousseline 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



*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 1.4 €/pièce
- Pain Surprise a.p. de 50 €/pièce
- Réductions salées chaudes (Tacos, avisances, mini pita, etc...) 1.7 €/pièce
- **NOUVEAU** Plancha au feu de bois (brochettes/gambas/légumes.) apd 8 €/pers • 
- Hérisson de jambon, fruits et fromage 30 €/pièce
- Panier de crudités, dips et sauces 1,5 /pers
- sauce cocktail
- Cascade de fraises de Wépion (en saison) 2 €/pers
- Jambon à l'os à la découpe 2.5 €/pers
- Jambon Serrano à la découpe 3.5 pers
- Buffet de fromages et pains 4.5 €/pers
- Corne d'abondance de fruits de saison 2 €/pers
- Banc d'écailler et pain beurre 8 €/pers
- Saumon fumé ou mariné à la découpe 3.5 /pers
- Buffet de tapas (5 sortes) 7 €/pers
- Barbecue de petites préparations  
(Mini brochettes Saté, mini boudin, mini brochette saucisse,) 8 €/pers •  
Jambon à la broche  
(Caramélisé au miel, bière et herbes de Provence) 3.5 €/pers  
Fontaine de chocolat chaud et brochette de fruits 3 €/pers
- Charrette à glace 4 €/pers (+ location)
- Machine à pop-corn, machine à barbe à papa, ...
- Etc...



Prix hors TVA



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

*Voici quelques-unes de nos suggestions.*





- ⤿
- *Dos de doradé rôti sur peau jus de veau aux jeunes oignons tiges* 13 €  
⤿
  - *Filet de bar sauvage poêlé aux salicornes et sauce hollandaise* 13 €  
⤿
  - *Osso bucco de lotte façon Marseille, tomate confite à l'huile d'olive* 14 €  
⤿
  - *Cassolette de queues de Gambas à la crème de tomate douces et basilic* 12 €  
⤿
  - *Flan d'écrevisse et filet de sole, sauce bisquée et fins légumes* 12 €  
⤿
  - *Trilogie de la mer en bouillabaisse safranée, bruschetta à l'ail doux* 13 €  
⤿
  - *Les ravioles de turbot aux spaghettis de légumes et coulis armoricain* 12 €  
⤿
  - *Le tournedos de saumon grillé, fondue de poireaux et curry léger* 12 €  
⤿
  - *Le pot au feu de homard à la crème de Chablis et petits légumes* 19 €  
⤿
  - *Croustade de ris de veau aux pleurotes et léger Calvados* 16 €  
⤿
  - *Petit Parmentier de Nicolas, chou vert et canard confit, jus corsé à la truffe* 13 €  
⤿
  - *Tatin de pommes fruits et escalope de foie gras poêlée, jus de canard au gingembre* 15 €  
⤿
  - *Poitrines de caillé braisées aux échalotes, lentilles du Puy cuisinées sauce au vieux Porto* 13 €  
⤿
  - « *Vol au vent* » de cuisses de grenouilles et Petits Gris à l'ail d'ours 14 €  
⤿
  - *Toutes les préparations d'asperges (en saison)*



- *Tous les potages classiques : Cresson, tomate, poireau, potiron, carotte, cerfeuil, ...* 5 €
- &
- *Potage thaï /curry rouge/lait de coco et citronnelle/lamelles de volaille* 6 €
- &
- *Velouté des sous-bois aux amandes grillées* 6 €
- &
- *Velouté de potimarron et carotte au gingembre* 5.5 €
- &
- *Crème de panais et navet* 5.5 €
- &
- *Crème de petit pois, jambon de Parme et croûtons frits* 6 €
- &
- *Potage chou-fleur et crevettes grises de la mer du nord* 6 €
- &
- *Velouté de courgettes aux dés de saumon mariné aux herbes* 6 €
- &
- *Crème de laitue aux cuisses de grenouilles / échalotes confites* 8 €
- &
- *Consommé de bœuf aux rouelles de scampi* 7 €
- &
- *Velouté d'asperges belges ou Vichyssoise glacée d'asperges belges (en saison)* 7 €
- &
- *Hochepot de soupe de poissons en croûte feuilletée* 12 €
- &
- *Bisque de homard et langoustines* 9 €

- *Les sorbets aux fruits de saison* 4 €
- &
- *Les sorbets aux fruits de saison « arrosé » d'un alcool ou d'une liqueur appropriées.* 5 €
- &
- *Le lime givré et sorbet aux agrumes* 6 €
- &
- *Le sorbet au Champagne, au Marc de Gewurztraminer, au Calvados, ...* 5 €
- &
- *Les fraises de Wépion (en saison) comme un mojito* 6 €
- &
- *Le granité au Pinot Noir d'Alsace* 5 €
- &
- *Les fruits des bois givrés au Limoncello* 5 €



Prix hors tva



- *Le Magret de canard landais en pavé, sauce Périgourdine* 16 €
- &
- *Les aiguillettes de canette au miel d'acacia et citron vert* 16 €
- &
- *Le suprême de pintade fermière braisée aux fruits des bois* 15 €
- &
- *La caille désossée et farcie à la forestière, sauce au cidre bouché* 15 €
- &
- *Les noisettes de porcelet mariné, sauce au pain d'épices* 14 €
- &
- *La couronne d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes et parfums de garrigue* 19 €
- &
- *Le filet de veau de lait rôti, jus de veau à la moutarde Bister aux herbettes* 17 €
- &
- *Le dos de cochon de lait braisé, crème poivrée aux cinq baies* 16 €
- &
- *Le filet de poularde fermière braisée aux écrevisses* 17€
- &
- *Le filet de pigeon rôti, cuisse confite, lentilles du Puy, sauce au foie gras* 18 €
- &
- *Le grenadin de veau et escalope de foie gras poêlée, jus de veau parfumé aux morilles* 19 €
- &
- *Le waterzooï de volaille aux jeunes légumes crévés et herbes fraîches* 16 €
- &
- *La jambonnette de coq braisée au Riesling* 15 €
- &
- *Le dos de bar rôti, légumes du soleil et beurre d'échalotes au vin rouge* 16 €
- &
- *Le jambon artisanal cuit à la broche, au miel - bière et herbes de Provence* 15 €
- &

*Toutes les préparations de gibier en saison*



*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) 8€*  
↳
- *Les travers de porc caramélisés au miel et citron (Mexique) 8 €*  
↳
- *Le tajine d'agneau aux 5 légumes (Maroc) 8 €*  
↳
- *Les lamelles de bœuf au curry rouge et lait de coco (Thaïlande) 8 €*  
↳
- *Les caillies grillées en tandoori (Inde) 8 €*  
↳
- *Les brochettes d'autruche aux agrumes (Australie) 9 €*  
↳
- *La paella (Espagne) 8 €*  
↳
- *La fricassée de volaille aux écrevisses (France) 8 €*  
↳
- *Les saltimbocca de veau milanais (Italie) 8 €*  
↳
- *La tartiflette au lard de montagne (Suisse) 7 €*  
↳
- *La fricassée de scampi et calamars (Grèce) 8 €*  
↳
- *Canard laqué aux légumes croquant (Chine) 8 €*  
↳
- *L'émincé de poulet à la crème de coco et coriandre (Thaïlande) 8€*  
↳
- *Toutes vos suggestions....*







- *La Pièce montée en glace, coulis et fruits* 6 €
- &
- *La Pièce montée en glace et sorbet, coulis et fruits* 7 €
- &
- *La Pièce montée en gâteau, coulis et fruits* 6 €
- &
- *Le croquant aux macarons et framboises, coulis aux fruits de la passion* 6 €
- &
- *La soupe de fraises de Wépion (en saison) et sorbet au Champagne* 7 €
- &
- *La marquise fondante au chocolat 70 %, crème anglaise et glace au chocolat blanc* 7 €
- &
- *Le gâteau aux trois chocolats et coulis à la vanille Bourbon* 6 €
- &
- *Le nougat glacé au Grand-Marnier et coulis de framboises* 6 €
- &
- *L'assiette de desserts du moment* 9€
- &
- *La tartelette tiède des sœurs Tatin et glace au spéculoos* 6 €
- &
- *Le pétale de sorbet et fruits de saison* 6 €
- &
- *Les profiteroles à la crème et chocolat chaud* 6 €
- &
- *Le gratin de fruits de saison au sabayon* 8 €



*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.

Minimum 15 personnes

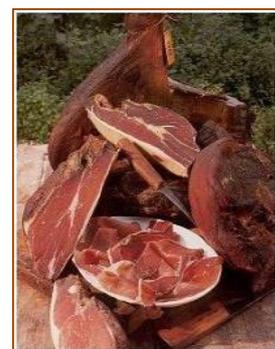
## Le Buffet « Campagnard »

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
16 €	18 €	20 €	22 €

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 complet 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 »

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

Les petites tomates maraîchères aux crevettes  
Le moelleux de saumon en Bellevue  
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'loyau de bœuf aux aromates  
Les pilons de poulet aux herbes



Assortiment complet 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.

Minimum 15 personnes

## Le Buffet « Découverte »

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

Les petites tomates maraîchères aux crevettes  
 Le moelleux de saumon en Bellevue 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 complet 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
25 €	26 €	27 €	29 €

Le moelleux de saumon en Bellevue  
 La verrine de mesclun aux crevettes grises  
 Le saumon mariné à la fleur de sel et aux herbes  
 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 complet 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.

Minimum 15 personnes

## Le Buffet « Sévriga »

* +de 100 pers	* - de 100 pers	* - d 50 pers	* - de 25 pers
28 €	30 €	31€	33 €

- Le moelleux de saumon en Bellevue
- 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 complet 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
31 €	32 €	33 €	35 €

- Le moelleux de saumon en Bellevue
- 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 complet 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



*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
- 



### Exemple

* + de 100 pers	* - de 100 pers	* - de 50 pers	* - de 25 pers
30 €	31 €	33 €	35 €

*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 + Accompagnement d'un légume chaud  
et d'un féculent chaud*



*Assortiment complet 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 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 = 15 € - 2 échoppes = 26 € - 3 échoppes = 35 € - Echoppe supplémentaire = 12 €*

### *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 risolées, ...*

#### *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 verts à la française, ...*

#### *Echoppe Italienne*

*Tomate mozzarella, salade de pâtes au thon, carpaccio de bœuf au Parmesan, minestrone... Oso  
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, bruschetta 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, 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, ...*

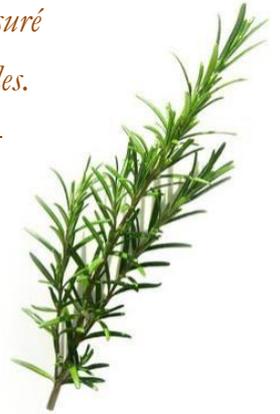
### Echoppe de pâtes

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

Etc....



*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, sauces froides, pains et beurres.

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

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
14 €	15 €	16 €	17 €

• **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, sauces froides, pains et beurres.

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

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
17 €	18 €	19 €	20 €

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, ciabatta grillée, pain suédois, pain azimé, pain au levain, mini pita, mini hot dog, avarice, 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 1.5 € - Préparations chaudes 1.8 € - Dessert 1.2 €

- Le Stand « Pâtes »

3 sortes de préparations de pâtes servies en cornet (durée 2 heures)

Bolognaise, 4 fromages, carbonara 9 €/personne

- Le Stand « After »

Une préparation « qui retape » présentée en self-service en fin de soirée.

Exemples :

Chili con carne, bamis goreng, soupe à l'oignon, tartiflette, riz cantonais au poulet, coquillettes tomate et basilic, hachis Parmentier, quartiers de pizza, avarice, risotto, œuf brouillé aux champignons, etc.... A

partir de 7 €/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 : 7 € 2 plats : 10 € 3 plats : 14 €

- 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... 12 €/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 : 8 € - 8 sortes : 12 € - 10 sortes : 14 € - 12 sortes : 16 €

- 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 12 €/personne



*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 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  
9 € / 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 = 4 € /personne  
Ecrû = 4 € / personne  
Nappage en Linstyl : Nombreux coloris = 3.5 € /personne



Prix hors tva