

NOS BUFFETS A EMPORTER

Les buffets froids

(à partir de 12 personnes)

Buffet Froid "Classique" : € 29,90

Saumon en « Belle-vue »
Pêches au thon
Salade de Saumon fumé et Pommes de terre avec Vinaigrette Miel/Moutarde
Scampi en Sauce Cocktail
Emincé de porc aux 2 moutardes
Sélection de « Saucissons »
Salade de pâtes au poulet
Jambon campagnard « Ardennais » aux fruits
Terrine du Chef
Jambon/asperges
Oeufs farcis
+ un choix de 4 salades simples
+ un choix de 3 salades composées
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette
Assortiment de pains – beurre

Buffet « Campagnard » : € 27,00

Jambon campagnard « Ardennais » aux fruits
Terrine de campagne
Breughel à l'ancienne
Emincé de porc aux 2 moutardes
Sélection de « Saucissons »
Filet de poulet rôti
Saucisses sèches
Ronde de mini boudins
Filet d'Anvers
Fromage blanc aux fines herbes
Sélection du jour de 4 fromages
+ un choix de 4 salades simples
+ un choix de 3 salades composées
+ Sauces (mayonnaise, cocktail, moutarde) - Vinaigrette
Assortiment de pains campagnards - beurre

Nos Salades (avec sauces d'accompagnements)

Les simples : Tomates, Choux blanc, Concombres, Choux rouge, Colslaw (carottes - chou blanc), Carottes râpées, Princesses, Betteraves rouges, Salade de Légumes Grillés, Mesclun...

Les composées : Salade de céleri aux noix et pommes, Choux-fleurs à la Polonaise, Boscaiola (à base de champignons), Salade de céleri rave à la « Dijonnaise », Pommes de Terre à l'Orientale, Mexicaine, Salade de soja, Bintjes et ciboulette, Trio de pâtes au basilic, Taboulé du Chef, Riz Indien, Macédoine de légumes frais, Couscous à la Fenouil, Quinoa au Brocoli et Radis, Salade de grains de blé à la « Méditerranéenne », ...

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.
Frais de transport non-compris**

Buffet Froid « Luxe » : € 42,25

Saumon en « Belle-vue »
Filet de Rouget
Pêches au thon et concombres au crabe
Bowl individuel de Scampi sur Taboulé de Choux-Fleurs
Salade d'avocats/crevettes grises et roses
Salade Tomates/mozzarella, artichauts et basilic
Emincé de porc aux 2 moutardes
Jambon Ardennais fumé aux fruits
Terrine du Chef
Roulades jambon/asperges
Salade Liégeoise et Vinaigrette à la Moutarde
Poulet à la mangue
+ un choix de 4 salades simples
+ un choix de 5 salades composées
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette
Assortiment de pains - beurre

Buffet Froid « Sélection » : € 50,70

Saumon en « Belle-Vue »
Saumon extra doux fumé
Filet de Truite fumé
Scampi à la mangue & noix de coco
Bowl individuel de Scampi sur Taboulé à la Bisque de Homard
La petite tomate et ses crevettes grises
Rôti de boeuf « Blanc Bleu Belge »
Jambon Ardennais fumé et ses fruits frais
Jambon à l'os - sur griffe à partir de 70 pax
Emincé de porc aux 2 moutardes
Terrines du Chef
Suprême de volaille au paprika
+ un choix de 5 salades simples
+ un choix de 6 salades composées
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette
Assortiment de pains – beurre

Nos Salades (avec sauces d'accompagnements)

Les simples : Tomates, Choux blanc, Concombres, Choux rouge, Colslaw (carottes - choux blanc), Carottes râpées, Princesses, Betteraves rouges, Salade de Légumes Grillés, Mesclun...

Les composées : Salade de céleri aux noix et pommes, Choux-fleurs à la Polonaise, Boscaiola (à base de champignons), Salade de céleri rave à la « Dijonnaise », Pommes de Terre à l'Orientale, Mexicaine, Salade de soja, Bintjes et ciboulette, Trio de pâtes au basilic, Taboulé du Chef, Riz Indien, Macédoine de légumes frais, Couscous à la Fenouil, Quinoa au Brocoli et Radis, Salade de grains de blé à la « Méditerranéenne », ...

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.
Frais de transport non-compris**

Buffet Froid « Tour du monde » : € 39,45

Saumon en « Belle-vue »
Saumon doux fumé d'Ecosse
Cocktail de crevettes grises et roses
Salade Niçoise
Salade de poulpes
Scampi au paprika
Rôti de porc
Jambon Serrano
Salade Mexicaine au poulet
Salade Grecque
Mini-Chorizo
Oeufs farcis
Salade de tomates/mozzarella et artichauts
Salade de pâtes au pesto & cacciatore
Tiropita
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette
Salades (4 sortes)
Assortiment de pains – beurre

Nos Salades (avec sauces d'accompagnements)

Les simples : Tomates, Choux blanc, Concombres, Choux rouge, Colslaw (carottes - choux blanc),
Carottes râpées, Princesses, Betteraves rouges, Salade de Légumes Grillés, Mesclun...

**Nous réalisons également des buffets « sur mesure ». D'autres produits peuvent y être
intégrés : Homards, Huîtres, Langoustines, Jambon sur griffe, Tomates crevettes,...**

ATTENTION :

Toutes les préparations aux Crevettes Grises sont sujet à une augmentation de prix, dû aux fluctuations du prix du marché. Cette augmentation éventuelle sera toujours communiquée lors de la commande, où le client aura la possibilité de choisir pour une autre préparation ou opter pour un autre ingrédient afin de garder le même prix unitaire.

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.
Frais de transport non-compris**

Les buffets chauds

(à partir de 15 personnes)

Nous vous proposons une sélection de différents plats qui vous seront présentés en « Chafing dish » (ce sont des bains-marie de luxe en inox).

Toutes nos préparations sont accompagnées de leurs garnitures.

1 plat chaud :	€ 19,25 par personne
Plat supplémentaire :	€ 12,00 par personne
Bain-marie :	€ 22,50 la pièce

Suggestions du Chef:

Steak de saumon à l'oseille
Filet de Saumon, Passe-Pierre, Courgettes et Oignon Rouge
Filet de Lieu Noir aux petits légumes
Dos de Cabillaud à la Provençale
Filet de Cabillaud et Purée du Sud
Waterzooï de poulet à la Gantoise
Carbonnades Flamande
Etouffade de Joutes de Porc aux Légumes Oubliés
Suprême de Pintadeau à l'orange
Navarin d'agneau
Curry léger de Volaille
Filet de porc à la moutarde de Meaux
Sauté de porc à la Chinoise
Bami Goreng

Nos sélections avec un supplément de € 5,10 par pers. et par plat :

Scampi sauce Nantua
Filets de sole « Véronique »
Filet de Loup de Mer et Purée à l'Italienne
Ventrèches de Thon et Ratatouille
Couronne d'agneau et sa bouquetière de légumes
Mignon de Veau aux pleurotes
Magret de Canard sauce « Framboisine »
Filet de Volaille farci aux Féta et Olives et sa Ratatouille

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.
Frais de transport non-compris**

Les desserts

(à partir de 12 personnes)

Les desserts « individuels » : € 8,25

Fraises au poivre & anis
Tulipe d'amandes aux sorbets de saison
Gratin de fruits (+ € 2,10)
Coupe glacée et fruits frais
Bavarois à la vanille et sa sauce au spéculoos
Cube au Chocolat
Bombe au Chocolat, Crème Anglaise et Framboises
Croquant aux 2 chocolats sur miroir de pistaches
Tarte tatin et sa glace vanille
Bavarois Citron à notre façon
Mille-feuille aux fraises
Macaron au beurre caramel salé
Ile Flottante et Crème Anglaise
Meringues au mascarpone et aux fruits rouges
Croustillant de poire, Crème Anglaise au Single Malt
Le Duo de Brownie et Bavarois de Pistaches et Coulis de Framboises (+ € 2,10)
Moelleux au chocolat, Crème Anglaise au Porto
Crème Catalane
Assiette gourmande (+ € 2,10)

Buffet dessert « Campagnard » : € 8,70

Assortiment de tartes campagnardes (pommes, cerises, flan, riz, sucre)
Salade de fruits frais
Mousse au chocolat « Maison »

Buffet dessert « Classique » : € 12,25

(Assortiment de pâtisserie réduction diverse – 3,5 pièces par personne)
Javanais - Misérable
Merveilleux – Tiramisu
Cornet à la Crème Pâtissière – Mini-éclairs
Tartes aux fruits
+
Salade de fruits frais
Mousse au chocolat « Maison »

Buffet dessert « Sélection » : € 15,00

(Assortiment de pâtisserie réduction « Prestige ») – au total 5,5 pièces par personne
Croûtes de fruits
Javanais - Misérable
Merveilleux – Tiramisu
Cornet à la Crème Pâtissière – Boule de Berlin
Cygnes
Mini tartelettes...
Salade de fruits frais
Portions individuelles de
Crème brûlée
Mousse au chocolat, mousse au citron, panacotta, bavarois & flan

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.
Frais de transport non-compris**