



Traiteur
Coordinatrice de réception
0474/72.02.65

Buffet « Balade Gourmande » 42 € par personne
(minimum 25 personnes)
Hors service, boissons et TVA

Pyramide de crustacés (scampis, gambas,)
Terrinette de poissons, sur lit de saumon fumé en coupelle de radicchio
Tronçon de saumon mi cuit, coulis de cresson

Trio de verrines : gaspacho et son grisigni au pavot, mousse d'avocat et saumon fumé,
gelée de tomates et poivrons jaunes, rosace de jambon fumé,

Tronçons de volaille farcis au pesto
Melon en trois couleurs et coppa et jambon fumé
Salade de magret de canard aux poires et fromage de chèvre

Pâtes au pesto, au tomates séchées et basilic
Salade de pommes de terre nouvelles et radis rouges
Salade de quinoa et boulgour, noisette, abricot et féta

Assortiment de crudités : méli-mélo de tomates, concombre, oignons rouges et persil plat
Salade de pastèque, lardons, menthe et parmesan
Carottes à l'orange et à la fleur d'oranger et chou blanc,
pointe de curry et raisins de corynites
Salade folle de roquette aux croutons, copeau de parmesan, tomates séchées,

Vinaigrette au citron confit, sauce ciboulette, sauce cocktail

Buffet tradition 35 € par personne (minimum 25 personnes)
Hors service, boissons et TVA

Les poissons

Le duo de terrines de poisson
Les tronçons de concombre farcis aux deux crabes
Les tomates « hôtels » garnies de crevettes roses et grises
Verrines de mousse de thon et abricot

Les viandes et charcuteries

Les pilons de poulet à l'indienne
La chiffonnade de jambon fumé et viande des grisons aux melons et kiwis
Les roulades de jambon aux asperges
La terrine de pâtés
Rôti de porc à la moutarde cuit à basse température
Les œufs mimosas

Les pâtes et les féculents

Papillons au basilic (pâtes)
Blé à la coriandre ou taboulé (au choix)
Pommes de terre vinaigrette

Les légumes

Méli-mélo de carottes râpées et choux chinois
Salade de concombre
Salade de tomate aux oignons nouveaux
Les salades mixtes aux senteurs méditerranéennes (olives, tomates, fêta,)
Les haricots aux dés de tomates, pâtes et œufs durs

Les sauces

Vinaigrette au citron confit
Sauce ciboulette
Sauce cocktail

Les ajouts possibles au buffet

Duo de poissons fumés (6 euros par pers)

Rôti de porc au thym et au miel (4 euros par pers)

Rosbif cuit (4 euros par pers)

Pyramide de crustacés : crevettes bouquets, écrevisses, crevettes tiges :
(12 euros par pers)

Assortiment de petits pains (3 euros par pers)

Coquillettes forêt noir (pâtes aux parmesan, dés de courgettes et lardons)
(3 euros par pers)

Pennes au citron, tomates cerise et persil plat (pâtes 3 euros par pers)

Emincé de choux blanc cru au curry doux et aux raisins secs (2 euros par pers)

Méli-mélo de fonds d'artichauts, salade d'épinard, orange à vif et pignons de pin grillés,
vinaigrette au cidre doux (4 euros par pers))

Les tomates farcies au fromage frais aromatisé au basilic
(4 euros par pers)

Le taboulé au citron et à la menthe fraîche (3 euros par pers)

Le riz au coco, dés de poivrons doux grillés et maïs (3 euros par pers)

Les jambons sur griffe :	La noix de jambon blanc artisanal :	60 euros
	Le jambon blanc artisanal avec os :	110 euros
	La noix de jambon fumé artisanal :	60 euros
	Le jambon fumé avec os :	120 euros

Le saumon en belle vue et sa garniture :

3 à 4 kg (prévue pour environ 25 personnes) : 90 euros

Les préparations chaudes servies en schaffendich : (au choix 6 euros par pers
minimum 25 personnes) – liste non exhaustive, voir également la liste des pâtes, ...

Dés de volaille au coco et ses accompagnements
Dés de volaille façon basquaise (tomates, poivrons et lardons)
Dés de porc ou de volaille au curry doux
Dos de colin d'Alaska sauce au cerfeuil
Filet de perche du Nil sauce à l'orange et aux baies roses,
Jambon à l'os façon moutarde à l'ancienne,

Buffet italien 35 € par personne

(minimum 25 personnes hors service, boissons et TVA)



Les viandes et les fromages

Les rondelles de calamars grillés et supions, sauce à l'ail et à l'huile d'olive, garniture de persil plat
Les tomates farcies de ricotta et origan
Les brochettes de melon aux dés de coppa et feuilles de menthe
L'éventail de charcuteries et fromages (8 à 10 variétés en tout)
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et vinaigre balsamique

Les pâtes et les féculents

Papillons au basilic (pâtes)
Cakes aux olives et tomates séchées
Salade de penne aux tomates cerise et à la roquette

Les légumes

Tomates mozzarella
Petite verrine de gaspacho
méli-mélo de roquette, fond d'artichaut, tomates séchées, pignons de pin grillés,
orange à vif et croûtons aux herbes
Salade de concombres et tomates aux oignons rouges et persil plat
Les salades mixtes aux senteurs méditerranéennes (olives, tomates, fêta,)
Les haricots aux dés de tomates, pâtes et œufs durs

Les anti pasti

Piments doux farcis au fromage de chèvre, les piments farcis au thon, les artichauts grillés
Les tomates confites, l'ail croquant
Vinaigrette au citron confit

Le duo de plats chauds (au choix dans la liste ci-après)

Les pâtes au choix : des penne, des tagliatelles, des macaronis, des papillons, des petits tortillons,

Les sauces choix :
aux 4 fromages
aux fruits de mer (sur base d'une sauce tomate)
au saumon et aux scampis avec une sauce crémée à l'aneth
carbonara (lardons, crème, champignons, petits pois)
au ragoût de bœuf (genre de carbonades réalisées avec une sauce au vin rouge tomate)
arabiata (tomate piquante)
bolognaise

Lasagne :
aux aubergines, tomates fraîches et mozzarella
aux épinards, jambon et champignons
aux courgettes, ricotta et basilic

DESSERTS

La farandole des desserts (+12 euros par personne)
ou dessert au choix à partir de 6 euros par pers

Tiramisu à l'amaretto,
Moelleux au chocolat
Bavarois aux fruits,
Panna cotta, coulis de fruits rouge, crumble aux pommes
la macédoine de fruits frais de saison
le plat débordant de macarons

Nos gâteaux

Number cake
Wedding cake
Gâteau crème fraîche, génoise et fruits frais
Gâteau crème au beurre
Trio de chocolat
Les bavarois,

Les mises en bouche à partir de 2.5€ pièce