



Echoppes et buffets à partir du 15/1/2024

TRAITEUR
ORGANISATRICE DE RECEPTION
GITES, CHAMBRES D'HOTES,
SALLE DE RECEPTION

0474/72.02.65

Consulter notre site internet pour y découvrir nos menus du moment
et de nombreuses photos.

www.traiteur.annick.brasseur.be

traiteurbrasseur@live.fr



Prix par échoppe - hors service minimum 25 personnes

1 échoppe :	26 € par pers
2 échoppes :	48 €
3 échoppes :	62 €

Possibilité de service minimum 4h – 17H hors TVA de 21%
Par serveur

Menu complet service compris minimum 25 pers
En dessous de 25 personnes, les prix sont majorés de 4€ par convive

3 mises en bouche
1 échoppe ou 2 échoppes ou 3 échoppes
Dessert individuel ou trio de desserts
55 € par pers 68 € par pers 85 € par pers

Chaque échoppe représente un buffet à part entière

Pour toute demande particulière : menu végétarien hors échoppe, sans gluten, sans lactose, ... un supplément de 5 euros par personne sera facturé, avec une commande pour minimum 5 personnes

Merci de votre compréhension.

Assortiments de pain : 1.5 euro par personne.

Nos prix s'entendent hors TVA 6% à emporter 12% avec service

ATTENTION, durant les périodes où des menus de fêtes sont disponibles, le prix des échoppes est majoré de 5 euros, elles sont réalisées minimum pour 20 personnes et uniquement à emporter

Sauf convention contraire entre les parties (avec service, ...)

Echoppe tradition, Jamaïcaine, Hamburgers, Libanaise, Mexicaine, Wallonne, Française, Cochon à la broche – jambon à la broche – porchetta ; Indienne, Alsacienne, Russe, Créole, Africaine, Périgourdine, Chinoise, Italienne, végétarienne, Nordique, marocaine, raclette, quiche, ...

Une autre envie, discutons-en ensemble et je crée pour vous une échoppe personnalisée

Méli-mélo d'échoppes aux saveurs d'ici et d'ailleurs

Echoppe libanaise

Un buffet qui comblera également les végétariens



Duo de brochettes (agneau et poulet au choix) à réchauffer

Homos de pois chiche

Feuilles de vigne farcies aux légumes et riz

Taboulé à la libanaise (sur base de boulgour, lentilles + menthe et citron)

Boulette de viande à la libanaise (plat chaud constitué de pommes de terre de boulette de viande dans une sauce tomatée à la cannelle et au citron)

Loubie bel zeit (haricots verts à l'huile d'olive, sauce tomate et cumin).

Rkakat (pate feuilletée farcie au fromage) chaud

Falafel

Salade libanaise (fatouche)

Sauce yaourt et piments

Pain à pitta (à réchauffer)



Echoppe tradition

Assortiment de poisson :

Terrine de mousse de poisson, saumon fumé, tomate crevette, concombre au crabe, verrine de pêche au thon,

Assortiments de viande et charcuteries :

Roti de porc, pilon de poulet grillé, 5 variétés de charcuteries, jambon fumé au melon,

...

Pommes de terre moutarde à l'ancienne, pâtes au pesto à l'ail de ours

Trio de crudités

Sauce cocktail et ciboulette

Echoppe italienne



Pâtes et leur duo de sauces

au choix : carbonara, bolognaise, 4 fromages, poulet basquaise, ragout de bœuf au vin rouge + fromage râpé et parmesan

Carpaccio de bœuf au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan

Tomates mozzarella et basilic

Assortiments de charcuteries et fromages italiens (8 à 10 variétés)

Méli-mélo de roquette et salades aux tomates séchées et pignons de pin grillés

Melon au jambon fumé

Salade de tomate et concombre, de carottes et de choux blanc

Gaspacho

Pâtes froides au basilic, tomates séchées et roquette

Echoppe Jamaïcaine



Cary de chèvre aux pommes de terre

Soupe de pois rouges à la queue de bœuf et aux tronçons de carottes

Cuisses de poulet grillées et marinée « Jerk » (ce qui est le mélange d'épice typiquement jamaïcain)

Riz blanc au coco et haricots rouges

Patties ou patty (feuilleté au fromage de chèvre épicé en forme de demi-lune)

Hachard de légumes crus vinaigrette à l'orange

Salsa d'ananas (sauce froide à l'ananas

Rougail tomate (tomates fraîches mixées, parfumées au citron vert et à la coriandre)

Piments jalapenos en rondelles

Banane plantin frites



L'échoppe Mexicaine

Chili con carne (plat typique composé de bœuf haché, haricots rouges, maïs, poivrons et épices mexicaines)

Enchiladas (tortillas garnies de poulet et cheddar, roulées et nappées d'une sauce relevée typiquement Mexicaine)

Beef fajitas (émincé de bœuf mariné, grillé et servi à avec une sauce aigre,)

Oignons frits

Guacamole maison accompagné de ses doritos

Plancha de légumes grillés à la mexicaine (maïs, poivrons, courgettes, le tout grillé)

Méli-mélo de concombre en brunoise, de tomates et de poivrons, oignons nouveaux et coriandre fraîche

Joyeux mélange de carottes râpées, choux blanc, betteraves et ciboulette

Salade vinaigrette

Tortillas et tacos

Cheddar râpé

Piments doux tranchés

Sauce aigre, sauce cheddar

Sauce Salsa

AJOUT DE HAMBURGERS (+ 8€/pers)

Echoppe française



Gardiane de bœuf (Camargue)

Aioli garni (poissons blancs et scampis, carottes, choux fleur, haricots verts, artichauts)

Ou

Potée auvergnate (méli-mélo de saucisse de Morteaux, jambonneau, de choux, carottes et pommes de terre)

Salade gourmande au magret de canard fumé et dés de foie gras

Ratatouille Niçoise

Pomme de terre Sarladaise (graisse d'oie, ail et persil)

Salade de concombre

Salade de carottes râpées

Salade de mesclun

L'échoppe HAMBURGERS



Nos hamburgers sont préparés devant vos invités et en privilégiant leurs choix de garnitures

Il s'agit de vraies tranches de bœuf haché

Sur une plancha, nous vous proposons des hamburgers de bœuf (ou autre sur demande) accompagnés de leurs petits pains et de leur festival de garnitures :

Cheddar tranché

Piments doux

Sauce hamburgers, sauce Provençale, sauce poivre, Sauce Salsa, sauce à l'ail, ...

Salade, lard grillé, tomates tranchées, cornichons aigre-doux,

Les hamburgers sont servis à votre meilleure convenance sur assiette ou dans un petit emballage jetable prévu à cet effet,

Echoppe terroir Wallon



Carbonade de porc à la bière de Gesves (chaud)

Waterzooi de poulet aux petits légumes (chaud)

Boulette liégeoise ou tomatées (chaud)

« Canadas au rousse » (méli-mélo chaud de saucisses, pommes de terre, oignons et chicorée -Ardenne Belges)

Salade : flageolets, chicons, radicci et doucette (froid)

Salade liégeoise (pommes de terre, lardons, haricots verts) (chaude ou froide, au choix)

Pomme de terre froide sauce moutarde à l'ancienne (froid)

Mesclun (jeunes pousses de salades)

Echoppe nordique (+ 8 euros par personne)



Saumon et elbot fumés

Saumon en belle vue

Tomates farcies aux crevettes grises

Verrines de hareng aux pommes, aneth et oignons rouges

Cuillères de mousses de thon aux pêches

Tronçons d'anguille fumée

Tourelles de concombres farcies aux deux crabes

Bulots et bigorneaux

Echoppe PORCHETTA *ou Cochon à la broche ou Jambon à la broche*

Porchetta : petit cochon farci et découpé devant vos invités – à réchauffer dans un four (ou possibilité de livrer chaud)



Jambon saumuré : aucun déchet, morceaux identiques pour chaque convive, grillé sur la broche à cochon (+ location broche 150 €)

Cochon à la broche (+ 5€ par personne) : provenant d'un élevage belge, désossé et farci de filet de porc et herbes fraîches (+ location broche 150 €)

Accompagnement en sauces chaudes (2 parmi le choix proposé) :

Sauce moutarde à l'ancienne, au poivre, aux champignons, Sambre et Meuse, au curry, diabolique, béarnaise,

Accompagnement en légumes et féculents :

Méli-mélo de concombre, tomate et persil plat
Salade de choux blanc au curry
Carottes râpées
Salade verte
Salade de chicon et radicchio

Pomme de terre sautée, pâte au basilic, riz créole



Echoppe Indienne

Samossa aux petits légumes
Keema matar (viande hachée aux petits pois)
Pilons de poulet tandoori
Crevettes épicées (lait de coco, poivron rouge et curry)

Riz basmati
Salade indienne de pommes de terre, lentilles et pois chiches
Naan (pain indien)

Raita (sauce au concombre et herbes fraîches)

Salade
Salade fraîche (chou, carotte, concombre et pomme, sauce au miel)
Méli-mélo de tomate et concombre à la coriandre



Végétarienne

Quiche aux légumes du soleil, Falafel
Rougail de tomate et jeunes oignons
Poivrons farcis au tofu et quinoa
Trilogie de poire, chèvre et coulis d'épinard en verrine
Salade de radis, noix, pommes et pommes de terre, vinaigrette à l'huile de noix
Petits farcis chaud à la féta, aux champignons et aux courgettes
Purée d'aubergine et houmous (purée de pois chiche)
Lentilles rouges aux petits légumes façon risotto
Taboulé de quinoa à la coriandre, Salades de saison
Tofu grillé à la crème de curry

Echoppe Alsacienne



Foie gras
Flammekueche (Tarte flambée)
Baeckeoffe (mijoté d'un trio de viandes au Riesling, façon pot au feu)
Fleischschnacka (escargot de viande)
Choucroute (en saison)
Quiche au Munster et lard Alsacien
Bretzel au cumin, aux graines de pavot

Assortiment de légumes en salade :
Salade
Méli-mélo de tomate et concombre
Mélange estival ou hivernal (en fonction de la saison)

Echoppe tartiflette

Tartiflette maison au Reblochon, lardon, vin blanc et pomme de terre
(la tartiflette peut être réalisée devant vos invités)

Accompagnement de charcuterie :
Jambon fumé, lomo, pancetta
jambon blanc, viande des grisons
saucisson

Accompagnement de légume :

Salade de carotte et choux blanc
Méli-mélo de tomates, concombre et persil plat
Salade verte

Echoppe russe



Bœuf Stroganov (mijoté de bœuf, sauce tomatée)
Feuilles de choux farcies à la viande hachée et pomme de terre
Kouloubiac de saumon (feuilleté de saumon et riz)
Trio de blinis : saumon, œuf de lompe noir et rouge, garniture d'aneth
Verrine de mousse de betterave et émincé de betterave
Bortch (soupe russe)
Salade froide russe (betterave, cornichons, pommes de terre, ...)
Salade de concombre
Ajout possible :
½ homard à la russe (+ 10 euros par pers)
Caviar (prix du jour)

Echoppe créole



Carry de poisson (préparation à base de plusieurs poissons
sauce tomatée et safranée)
ou
Cary de cabry aux christophines
Rougail de saucisses (préparation mijotée et aromatisée aux condiments et légumes
créoles)
Colombo de poulet
Acras de morue
Brick aux parfums des îles
Légumes du soleil, Achard de légumes
Riz sauté, Patates douces

**Ces préparations sont toutes aromatisées (donc goûteuses, mais non piquantes,
si des piments sont utilisés, il s'agit de piments doux, des piments plus forts
seront disponibles en accompagnements libres).**

Echoppe africaine



Moambe au poulet

Petites brochettes d'agneau marinées au citron et à l'ail

Samossas à la coriandre (frits – triangle de pâte croquante farci à la viande)

Riz parfumé nature

Saka saka (feuille de manioc)

Manioc (frit et poché)

Bananes plantains (frites)



En accompagnement et en garniture :

Maïs

Brunoise de tomate, Ananas en dés

Concombre nature, Cacahuètes pilées

Piment doux (vert)

Piment fort rouge (en pâte)

Echoppe raclette (pas de cuisson – les appareils sont électriques)



Trio de roues de fromage (nature, au poivre, fumé) (chaud)

Panel de charcuteries :

Jambon blanc, jambon d'Ardenne, chorizo, pancetta, viande des grisons,

Assortiment de légumes en salade :

Méli-mélo de tomates et concombre

Salade de carottes et choux chinois

Salade de chou blanc au curry

Salades vertes variées

Pains et pommes de terre en chemise

Pléiade de cornichons, oignons au vinaigre et condiments divers

Echoppe périgourdine (+ 8€/pers)

Cuisses et manchons de canard confit sur leur lit d'oignons délicatement caramélisés (chaud)

Cassoulet maison aux saucisses de Toulouse, (chaud) ...

Purée à la tapenade de truffes noires (chaud)

Pommes de terre sautées façon sarladaise (chaud)

Salade folle à l'huile de noix et au vinaigre balsamique,

Pommes caramélisées et flambée au cognac (chaud),

Assortiment de crudités

Bretzel

Echoppe chinoise



Porc aigre-doux

Wok de poulet au curry (chaud)

Wok de bœuf aux champignons et soja (chaud)

Wan tan (ravioli à la vapeur)

Nem accompagnés de leur sauce aigre-douce (chaud)

Riz sauté au citron et aux amandes grillées

Canard laqué, ses crêpes et son émincé de poireau (+ 1 euro par personne)

Echoppe marocaine



*Coucou au poulet,
ses piments et sa semoule aux raisins secs (chaud)*

Tagine de côtes d'agneau aux abricots ou de poulet aux épices (chaud)

Ebly à la coriandre

Brick au thon

Falafels (boulette de pois chiches, une merveille)

Assortiment d'olives, feuilles de vignes farcies, piments et houmous

Méli-mélo de crudités origan et citron

Salade

Echoppe quiches et buffet crudités

½ à 1 de quiche par personne (5 variétés parmi le choix ci-dessous) :

Les végétariennes : champignons des bois

Lardons et chicons

Saint-Jacques et petits légumes

Poulet coco et pomme

Mexicaine : chorizo, poivron, mais

Italienne : tomates séchées, mozzarella et jambon fumé

Asperge et viande des grisons

Saumon fumé et courgette

Accompagnements en crudités :

Méli-mélo de carottes et choux chinois

Chou blanc au curry et raisins

Tomates et sa vinaigrette balsamique blanc

Salade de concombres à la menthe

Echoppe espagnole (+ location poêle à paella 15 €)



Paella géante, aux poulet, fruits de mer, chorizo, ... (chaud)

Tortillas (tiède)

Anneaux de calamar à l'espagnole

Noix de Serrano

Légumes du soleil confit et marinés (tomates, poivrons, aubergines, ...)

Verrines de gaspacho

Brochettes de dattes farcies au chorizo grillé

Assortiment de crudités

VIN ET APERITIFS

*Les vins en rapport avec chaque échoppe
peuvent vous être proposés :*

*France, Alsace, Italie, Vins Belges,
Vin du nouveau monde*

Blanc, rouge, rosé découvrez notre sélection à partir de 15 €

Cava 15 € la bouteille

*Nous sommes à votre disposition pour vous informer sur les
allergènes présents dans nos préparations.*

Buffet « Voyage autour de la Méditerranée » de mars à octobre et buffet « Balade d'automne » d'octobre à février

Un buffet convivial à partir de 12 personnes

Composé de 8 à 10 variétés de fromages et autant de charcuteries, garniture de fruits de saison

Possibilité de le décliner en version végétarienne

Ce buffet, qui plaira aux petits et aux grands, est accompagné d'un trio de pains et d'un assortiment de crudités.

Il vous est proposé au prix de 18€ par personne

hors service, livraison et TVA de 6%, service compris à partir de 23€/pers



Echoppe terre et mer

2024

Voici un tout nouveau buffet, avec une présentation très moderne et des associations différentes.

Ce buffet reprend le concept d'un buffet traditionnel. Son dressage contemporain et sa présentation revisitée en font un must de modernité. Il comprend ses mets végétariens

Il vous est proposé au prix de 28€/pers

Salade de pâtes, magret, roquefort et pignon de pin et tomates séchées

Chiconnette farcies au crabe

Salade pastèque lardon

Taboulé de boulgour au safran

Salade d'avocat, écrevisses et ciboulette

Œuf dur au saumon fumé et scampis

Salade César : filet de volaille aux épices, sur lit de salade, tomates cerises, anchois, concombre,

Salade de courgettes juste blanchies, mozzarella, et tomates cerises, copeaux de parmesan

Petites Tomates mozzarella farcies, vinaigre balsamique

Roti porc cuit à basse température sur lit salade, suprêmes d'oranges et fenouil

Gaspacho melon avec brochette de jambon sur grisigni

Œuf dur au saumon fumé et scampis

Assortiment de pains : + 1.5€/pers

Les prix s'entendent hors TVA

6% à emporter et 12 % service compris.

Le prix service compris est de 35€/pers à partir de 12 pers.

