



## 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](http://www.traiteur.annick.brasseur.be)

[traiteurbrasseur@live.fr](mailto: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 -Ardennes 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  
Koulbiac 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.

