

Keuk en Aluasten	■ Conseil et services
Kok van huis	■ Traiteur à domicile
Buffetten	■ Buffets
Bridalfeesten	■ Mariages
Werkbijeenkomst	■ Repas entre amis
Seminaries	■ Séminaires
zakelijke reizen	■ Repas d'affaires
...	■ ...

CARTE DES ENTREPRISES

SOMMAIRE

Formule petit déjeuner simple à 8 euros/p.pers.

Formule petit déjeuner complet à 15 euros/p.pers.

Formule pause-café pour l'avant-midi ou l'après-midi à 6 euros/p.pers.

Les mises en bouche
6 mises en bouche à 10 euros/p.pers.
4 mises en bouche à 7 euros/p.pers.

Formule lunch mini sandwich et dessert à 15 euros/p.pers.
Formule assiette froide et mini desserts à 19 euros/p.pers.

Formule buffet avec dessert individuel
Beau buffet froid poissons et viandes à 26 euros/p.pers.
Buffet chaud 3 choix à 26 euros/p.pers.

Formule du jour : potage du jour et de saison, plat, dessert du jour à 15 euros/p.pers.
Proposition pour cocktail dînatoire (hors boisson et service)
Formule à 15, 25 ou 35 euros/p.pers.

Formule business lunch à 60 euros/p.pers.
Formule buffet froid de viandes et poissons à 24 ou à 29 euros/p.pers.

CARTE DES ENTREPRISES

Formule petit déjeuner simple

8 euros/p.pers

- Jus d'orange
- Eau plate, eau pétillante
- Café et thé avec accompagnements
- 4 mini viennoiseries
- Cake maison

Formule petit déjeuner complet

15 euros/p.pers

- Jus d'orange et jus de pomme
- Eau plate, eau pétillante
- Café et thé avec accompagnements
- 2 mini viennoiseries
- Baguette, mini sandwich, brioche
- Assortiment de charcuterie fine
- Saumon fumé et garniture
- Oeufs (soit oeufs durs, omelette fromage jambon, oeufs brouillés ciboulette)
- Assortiment de fromages
- Beurre, confiture, Nutella, miel
- Cake maison

Formule pause-café pour l'avant midi ou l'après midi

6 euros/p.pers

- Jus d'orange, coca cola
- Eau plate, eau pétillante
- Café et thé avec accompagnements
- Assortiment de biscuits
- Cake maison aux fruits

Les mises en bouche

Forfait de mises en bouche pour l'apéritif

6 mises en bouche chaudes et froides (verrines, bouchées)

10 euros/p.pers.

4 mises en bouche chaudes et froides (verrines, bouchées)

7 euros/p.pers.

Voici quelques exemples qui varient en fonction de la saison et du marché :

Tartare de maatjes (saison)
Brochettes de tomates mozzarella
Mini quiche lorraine
Croquettes de volaille à l'estragon
Cake aux olives et lardons
Fraîcheur de magret de canard fumé
Parmentier de canard
Tortellini à l'aubergine
Gaspacho andalou
Tartare de saumon au sésame
Mousse de chou-fleur aux crevettes grises
Brouillade d'oeufs au saumon fumé
Bonbons de foie gras
Feuilleté aux scampis et petits légumes
Espuma de mojito au citron vert
Lasagne de saumon et brocoli

Formule lunch mini sandwich et dessert

15 euros/p.pers

- 5 mini sandwichs bien garnis voir exemple :

Choix des sandwichs :

1. Jambon d'Ardenne et sa garniture
2. Jambon blanc et caviar d'aubergine
3. Salade de viande aux herbes potagères
4. Brie de Meaux et roquette
5. Ossau-Iraty (fromage basque) et sa confiture aux cerises noires
6. Salade de poulet curry madras
7. Filet de poulet au pesto
8. Rôti de porc basse température et moutarde à l'ancienne
9. Jambon italien et tomates confites
10. Coppa et céleri rémoulade
11. Chorizo et salade tricolore
12. Omelette au chorizo
13. Gouda jeune et moutarde
14. Saumon fumé artisanal
15. Salade de thon à l'échalotte, cuisse de poulet
16. Salade crabe à la coriandre
17. Salade de crevettes grises et ciboulette
18. Terrine de poissons aux herbes potagères
19. Truite fumée au bois de hêtre
20. Maquereau au poivre doux
21. Salade d'écrevisses aux fèves des marais
22. Fromage de chèvre aux fines herbes, betteraves rouges et balsamique
23. Elbot fumé d'Ecosse

- Nous travaillons avec différents types de pains maison

Petit pain au safran

Petit pain aux épinards

Petit pain au lait (type sandwich)

Baguette nature coupée en losanges

Wraps

- Desserts : 3 mini pièces ou salade de fruits frais

Exemple : mini crème brûlée, mousse au chocolat, opéra maison, mousse de fruits ...

A la carte

Mini sandwich à la pièce et au choix à 1,5 euros la pièce.

Mini sandwich végétalien :

- Salade de légumes croquants
- Salade de quinoa au tofu
- Salade de tofu au pesto de roquette
- A la tomate fraîche et tomate séchée
- Houmous et graines de courge
- Tapenade à l'ail doux et salade tri colore

Formule assiette froide et mini desserts

19 euros/p.pers.

- Assiette froide « nordique »

Rouget farci aux herbes potagères

Saumon fumé artisanal

Tomate au crabe, échalote de Bretagne

Maquereau au poivre

Grosse gambas cuites à la nage

Salade de pâtes à l'italienne et pesto

Salade de pomme de terre au persil plat

Assortiment de crudités

Petits pains maison

- Assiette froide « campagne »

Jambon blanc artisanal

Jambon italien 1ère qualité

Boudin blanc maison

Assortiment de viande froide cuite basse température

Assortiment de charcuteries fines

Salade de pâtes à l'italienne et pesto

Salade de pomme de terre au persil plat

Assortiment de crudités

Petits pains maison

- Assiette terre et mer classique (mix des deux précédentes)

- Assiette terre et mer prestige avec supplément de 6 euros

Magret de canard rôti au miel
Foie gras de canard au Pineau des Charentes « Frères moines »
Jambon San Daniele grande réserve
Saumon fumé norvégien au bois de hêtre
Maigre belle vue à la coriandre
Tomate aux crevettes grises extra de la Mer du Nord
Salade de pâtes à l'italienne et pesto
Salade de pommes de terre au persil plat
Assortiment de crudités
Petits pains maison

Possibilité d'assiette végétalienne

Dessert : 3 mini pièces ou salade de fruits frais

Exemple : mini crème brûlée, mousse au chocolat, opéra maison, mousse de fruits...

Formule buffet avec dessert individuel

Beau buffet froid poissons et viandes

26 euros/p.pers.

- Saumon fumé artisanal et sa garniture
- Rouget farci belle vue et courgette grillée
- Carpaccio de tomates, écrevisses à la roquette et parmesan
- Truite fumée aux poivres
- Jambon italien affiné
- Assortiment de charcuterie espagnole
- Jambon d'Ardennes et melon charentais
- Filets de dinde basse température au romarin
- Rôti braisé au Riesling

Buffet de crudités 10 sortes :

Carottes râpées à l'orange
Betteraves au vinaigre balsamique
Salade verte composée
Salade de tomates au pesto
Chou aigre doux
Haricots verts en salade
Salade de pâtes à l'artichaut
Salade de pommes de terre
Riz cantonnais
Concombres au sésame
Chou-fleur aux baies roses
Céleri rémoulade

3 sauces froides : mayonnaise, cocktail, vinaigrette
Petits pains maison

Buffet chaud 3 choix à 26 euros par personne

Boeuf braisé à la Romaine
Tortellini au jambon de Parme et épinards
Veau à la Milanaise
Penne à la ricotta, lard et petits pois
Tagliatelles au parmesan et brochette de saumon
Poulet farci sauce au pesto
Cannelloni de scampis au basilic
Moelleux de poisson et crevettes
Scampis aux petits légumes
Pavé de saumon au Noilly Prat
Filet de pata negra farci
Volaille fermière à l'estragon
Brochette exotique à l'ananas
Boeuf à la Bordelaise
Maigre farci à la ciboulette, petits légumes
Rouget à la Méditerranéenne
Epaule d'agneau confite au romarin

Légumes et pommes de terre à définir lors de la commande

En dessert

Tiramisu à l'amaretto et cacao du Brésil
Duo de mousse au chocolat blanc et noir
Tarte fine aux pommes et glace maison
Mille-feuille de crêpes au Grand Marnier et sauce à l'orange
Fondant au chocolat et coulis de fruits des bois
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Assiette gourmande 5 pièces
Tiramisu classique ou au spéculoos
Duo de mousse au chocolat et sa tuile aux amandes
Verrine de mangue et tartare d'ananas à la menthe

Tous les desserts sont présentés individuellement avec une belle garniture

Formule du jour : potage du jour et de saison, plat, dessert du jour

15€/p.pers

- Potage au choix, avec garniture
Crème parisienne (poireau, cerfeuil)
Crème Crécy
Soupe à l'oignon
Crème Choisy (laitue, poireau)
Crème de tomates
Crème de champignons
Crème de brocoli

Crème St Germain
Crème de patate douce
Crème de volaille à l'estragon
Crème de volaille au curry

- Plats du jour

Poulets fermiers à la Provençale et basilic
Polenta aux petits légumes et poisson du jour
Mignon de porc de nos Ardennes, sauce moutarde
Boeuf braisé à la bière trompeuse
Boeuf braisé aux champignons
Filets de poulet à la roquette et pignons de pin

Possibilité de plats végétaliens

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et de légumes chauds

Desserts du jour

Riz condensé et pêche confite
Crème caramel
Morceau de tarte
choux à la crème

Proposition pour cocktail dînatoire (hors boissons et service)

Cocktail dînatoire

15 euros/p. pers

Mise en bouche facile

1. Légumes crus sur table haute
2. Chou farci
3. Brochette de scampis
4. Croquant de poulet
5. Assortiment de 4 petits pains garnis
6. Saumon fumé artisanal
7. Jambon italien roquette et parmesan
8. Salade d'écrevisses à la ciboulette

...

Cocktail dînatoire

25 euros/p. pers

Mise en bouche facile

1. Légumes crus sur table haute
2. Chou farci
3. Brochettes de scampis
4. Croquant de poulet
5. Verrine de saison, sa garniture
6. Carpaccio de boeuf
7. Mousse de canard confit de rhubarbe
8. Tortellini aux légumes

Desserts

2 verrines sucrées

Cocktail dînatoire

35 euros/p.pers

Mise en bouche facile

1. Légumes crus sur table haute
2. Chou farci
3. Brochette scampis
4. Croquant de poulet
5. Terrine campagnarde

Potage

Mini potage potiron et écume de lard

Mini potage aux champignons des bois

Plats

1. Carpaccio de boeuf
2. Huîtres froides et chaudes
3. Mousse de canard, confit de rhubarbe
4. Parmentier de poisson
5. Tortellini aux légumes
6. Mini hamburger

Petits pains pour accompagner

Desserts 3 verrines sucrées (macarons, mousse au chocolat, mousse de fruits exotiques...)

Forfait boissons : 10 euros

1 verre de Cava espagnol de première qualité, 2 verres de vin blanc ou rouge, eau plate, eau pétillante, softs (eau et soft à volonté)

Possibilité de prévoir un forfait vins à volonté

Forfait service à définir en fonction du nombre de personnes

Formule business lunch à 60 euros

Dressage complet de votre table avec notre matériel, menu, mise en bouche, entrée, plat, dessert

Avec apéritif, vin blanc, vin rouge, eau plate, eau pétillante, soft et café.

Exemple de menu

(Possibilité de prévoir pour régime alimentaire particulier)

– 4 belles mises en bouche de saison

1. Mille-feuille de saumon fumé artisanal et salade croquante
2. Tiramisu de légumes grillés au basilic et jambon italien
3. Carpaccio de tomates et fraîcheur de fruits de mer
4. Ballottine de volaille de Bresse aux légumes, salade croquante
5. Terrine de campagne maison, foie gras et confit de figues au balsamique
6. Presse de queue de boeuf au foie gras des Charentes, brioche maison
7. Wraps de magret de canard, coulis de potiron
8. Terrine de campagne aux champignons des bois, foie gras et cognac

– Entrées chaudes

1. Croquant de scampis au curry léger
2. Pancake maison au jambon italien et fromage corse
3. Moelleux de cailles au griottes sauce au porto
4. Tartiflette revisitée et coppa salade croquante
5. Feuilleté de poulet fermier sauce à l'estragon
6. Scampis au coco et ananas sauce vin blanc
7. Filet de rouget farci, tagliatelles de légumes, sauce safran
8. Feuilleté de pigeon ramier confit, coulis de cèpes au thym
9. Aile de raie farcie à la roquette
10. Terrine de gibier, confit de carottes à la cardamome accompagnée de petits pains abricots
11. Maigre rôti aux aromates, raviole aux épinards et ricotta
12. Scampis à la nage de citronnelle et petits légumes
13. Risotto aux cèpes, toast de jambon artisanal
14. Risotto de fruits de mer, scampis rôti, salade de roquette
15. Sandre farci (Belle-vue) avec son coulis de carottes au cumin et sa salade de roquette
16. Filet de rouget farci, tagliatelles de légumes

– En plats

1. Boeuf braisé au vin rouge
2. Volaille farcie aux champignons, pruneaux, fruits secs
3. Filet de dinde à l'orientale
4. Filet de porc aux pommes ou tomate mozzarella ou ...
5. Boeuf braisé au basilic
6. Pintade aux pleurotes
7. Poisson du jour, polenta à l'olive
8. Cuisses de canard au thym

9. Ballottine de faisan à la Brabançonne
10. Civet de marcassin au Merlot
11. Poulet de Gibecq aux champignons des bois
12. Carré de porcelet au miel de romarin
13. Boeuf braisé à la forestière
14. Onglet de boeuf rôti, confit d'échalotes au vin rouge
15. Filet de rascasse aux olives et artichauts
16. Poulet de Gibecq à l'estragon
17. Filet de saumon sauvage rôti aux sésames
18. Filet de porc de nos Ardennes farci aux raisins et au cognac
19. Boeuf à la Trompeuse

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais et de pommes de terre variant à chaque repas.

Toute commande est accompagnée de petits pains maison!

En dessert

Tiramisu à l'amaretto et cacao du Brésil

Duo de mousse au chocolat blanc et noir

tarte fine aux pommes et glace maison

Mille-feuille de crêpes au Grand Marnier et sauce à l'orange

Fondant au chocolat et coulis de fruits des bois

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Assiette gourmande (5 pièces)

Tiramisu classique ou spéculoos

Duo de mousse au chocolat et sa tuile aux amandes

Verrine de mangue et tartare d'ananas à la menthe

Tous les desserts sont présentés individuellement avec une belle garniture

Buffet froid de viandes et poissons

24 euros/p.pers.

Pêches au crabe à la ciboulette

Oeuf farci mimosa

Terrine de poisson aux herbes potagères

Tomates à la salade de thon maison

Saumon fumé artisanal et sa garniture

Poulet en croûte de spéculoos

Jambon cuit au court bouillon

Rôti cuit à basse température

Rosette de Lyon

Jambon fumé d'Ardennes

Pâtés

Autres charcuteries

Buffet de crudités (10 sortes)

Carottes râpées à l'orange

Betteraves au vinaigre balsamique

Salade verte composée

Salade de tomates au pesto

Chou aigre-doux

Haricots verts en salade

Salade de pâtes à l'artichaut

Salade de pommes de terre

Riz cantonnais

Concombres au sésame

Chou-fleur aux baies roses

Céleri rémoulade

3 sauces froides : mayonnaise, cocktail, vinaigrette

Petits pains maison

Buffet de poisson et viande en plat

29 euros/p. pers.

Rouget Belle Vue aux herbes potagères

Mille-feuille de saumon fumé

Terrine de poisson au curry

Scampis rôtis

Fraîcheur d'écrevisses aux pommes

Carpaccio de tomates au basilic et crevettes

Rôti de porc au romarin

Filets d'Anvers de la Ferme Blanche

Jambon italien

Assortiment de charcuterie

Buffet de crudités (10 sortes)

Carottes râpées à l'orange

Betteraves au vinaigre balsamique

Salade verte composée

Salade de tomates au pesto

Chou aigre-doux

Haricots verts en salade

Salade de pâtes à l'artichaut

Salade de pommes de terre

Riz cantonnais

Concombres au sésame

Chou-fleur aux baies roses

Céleri rémoulade

3 sauces froides : mayonnaise, cocktail, vinaigrette

Petits pains maison

Ces prix comprennent : le déplacement (livraison et récupération du matériel le lendemain), débarrassage de la salle le lendemain dans le cadre du business lunch,

Service de plats chauds ou buffets chauds à l'heure demandée

Ces prix ne comprennent pas : la TVA qui varie de 6 à 21% en fonction du service demandé, le service en salle sauf pour le business lunch (jusqu'au café)

Ce tarif n'est pas exhaustif, une autre proposition peut être établie à tout moment.

Possibilité de devis pour les fêtes de fin d'années

N'hésitez pas à me contacter pour toutes questions ou explications!

Si vous avez des remarques ou des questions à propos des allergènes,

Vous pouvez m'en faire part !

Bonne Dégustation