



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

CARTE DES ENTREPRISES

SOMMAIRE

Formule petit déjeuner simple à 12€/pp

Formule petit déjeuner complet à 18 €/pp

Formule pause-café pour l'avant-midi ou l'après-midi à 8 €/pp

Les mises en bouche

6 mises en bouche à 14 €/pp

4 mises en bouche à 9 €/pp

Formule lunch mini sandwich et dessert à 17 €/pp

Formule assiette froide et mini desserts à 21 €/pp

Formule buffet avec dessert individuel

Beau buffet froid poissons et viandes à 29 €/pp

Buffet chaud 3 choix à 29 €/pp

Formule du jour : potage du jour et de saison, plat, dessert du jour à 17 €/pp.

Proposition pour cocktail dînatoire (hors boisson et service)

Formule à 18, 28 ou 38 €/pp

Formule business lunch à 65 €/pp

Formule buffet froid de viandes et poissons à 29 ou à 34 €/pp



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Formule petit déjeuner simple : 12 €/pp

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

Formule petit déjeuner complet : 18 €/pp

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Formule pause-café pour l'avant midi ou l'après-midi : 8 €/pp

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) 14€/pp.

4 mises en bouche chaudes et froides (verrines, bouchées) 9€/pp.



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

**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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Formule lunch mini sandwich et dessert :17€/pp

5 mini sandwiches bien garnis voir exemple :

Choix des sandwiches :

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

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 2,20 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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Formule assiette froide et mini desserts :21€/pp

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)



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Assiette terre et mer prestige avec supplément de 6€

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...



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Formule buffet avec dessert individuel

Beau buffet froid poissons et viandes :29€/pp

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'Ardenne et melon charentais

Filets de dinde basse température au romarin

Rôti braisé au Riesling



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Buffet chaud 3 choix à 29 € 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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Formule du jour : potage du jour et de saison, plat, dessert du jour 17€/pp

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Proposition pour cocktail dînatoire (hors boissons et service)

Cocktail dînatoire 18 €/pp

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 :28 €/pp

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Cocktail dînatoire : 38€/pp

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 : 15 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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

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

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Formule business lunch à 65 €

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 bœuf 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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

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!

Buffet froid de viandes et poissons :29€/pp

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'Ardenne
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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Buffet de poisson et viande en plat 34€/pp

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



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

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
