



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Nos buffets

Buffet froid d'entrée: 24€/p.p.

Exemples (*) : Saumon fumé artisanal • Rouget farci belle vue • Carpaccio de tomates, roquette, parmesan et poisson fumé • Gravelax de saumon au gingembre, courgettes grillées et aubergines • Terrine de poisson

- Jambon italien affiné 18 mois • Assortiment de charcuteries espagnoles
- Jambon d Ardennes et melon charentais • Filets de dinde basse température au romarin
- Pain de veau aux champignons et Cognac • Rôti braisé au riesling

ou

Sur des assiettes individuelles: 3 choix:

Mini-assiette: Carpaccio de bœuf, roquette, câpres et parmesan

Millefeuille de saumon fumé et mascarpone

Vitello tonnato (viande de veau et sauce au thon)

Croquant à la coppa

Cannellonis de scampis

Buffet froid en plat: 29€/p.p.

"Classique"

Exemples (*) : Saumon fumé artisanal • Rouget farci belle vue • Carpaccio de tomates, roquette, parmesan et poisson fumé • Gravelax de saumon au gingembre, courgettes grillées et aubergines • Terrine de poisson

- Jambon Italien affiné 18 mois • Assortiment de charcuteries espagnoles
- Jambon d Ardennes et melon charentais • Filets de dinde basse température au romarin
- Pain de veau aux champignons et Cognac • Rôti braisé au riesling



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Nos buffets

Buffet froid Extra en plat : 33€/p.p.

"Extra"

Cannellonis de scampis à la coriandre

Quenelles de cabillaud au curry léger

Millefeuille de saumon fumé et mousse au mascarpone

Oeufs parfaits aux écrevisses

Assortiment de charcuteries maison: Coppa, bérêt basque, chorizo, jambon cru

Assortiment de terrines maison (poisson, champignons des bois, fruits secs...)

Vitello tonnato aux courgettes et poivre de timut

Buffet froid Supérieur en plat : 38€/p.p.

"Supérieur"

Sandre aux pousses d'épinards

Gravlax de saumon au sésame

Carpaccio de bœuf de la "Blanche ferme" au parmesan, câpres et roquette

Panna cotta au fromage local et filet d'Anvers

**Ces plats s'ajoutent à la composition du buffet Extra à 33€/p.p.*

**La composition des buffets peut légèrement varier en fonction de l'inspiration du chef, du marché et de la saison.*



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Nos buffets

Buffet chaud en plat sur mini assiette: 28€/p.p.

Paëlla, fruits de mer et poulet
Dim sum au rouget ou cabillau
Rouget farci aux légumes croquant
Moelleux de saumon curry
Risotto aux fruits de mer
Croustillant de jambonneau au champignon
Porcqueta aux fruits moelleux, dattes et amandes
Onglet de boeuf rôti à l'échalote et poivre de sechoun
Volaille de Gibecq aux olives
Mini hamburger, frites
Duo de lard et jambon maison
Raviole de volaille aux champignons

**3 choix*

Buffet chaud : 35 €/p.p.

Maigre farci aux écrevisses • Dim sum de cabillaud • Ravioles de scampis aux petits légumes • Porcelet lardé, sauce à l'orange • Volaille farcie aux champignons des bois et cognac • Brochette de poulet de Gibecq, coco et ananas
• Blanquette au curry et lait de coco • Filet de porc farci aux noisettes • Boeuf braisé à la tomate, pesto

**1 poisson et 2 viandes au choix*